

Hachis Parmentier



Le Hachis Parmentier, THE plat préféré de mon chéri... Malheureusement pour lui, je n'en fais pas tellement souvent et c'est souvent sa mère qui lui en fait. Mais du coup quand j'en fais, c'est un peu la fête. Voici ma version « rapide » du Hachis Parmentier.

Vous aurez besoin d'un hachoir à viande pour faire la recette.

Ingrédients pour 6 personnes : 1 sachet de purée en flocon bio – 900g de bœuf à bourguignon – 2 carottes oranges – du thym – 1 oignons – 1 gousse d'ail – huile d'olive – Sel – Poivre noir.

Émincez finement les oignons et la gousse d'ail. Réservez.

Lavez, grattez les carottes et coupez-les en brunoise (ces jolis petits dés de 5mm de côté. Réservez.

Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez le bœuf en gros morceaux pour pouvoir les passer dans un hachoir à viande. Hachez toute votre viande.

Salez et poivrez-la. Mélangez et ajoutez du thym (environ 1/2 cuillère à soupe).

Dans une poêle à fond épais, ajoutez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon et l'ail pour qu'il prennent une jolie couleur dorée.

Placez la brunoise de carotte avec les oignons et laissez cuire pendant 5min.

Ajoutez du thym et une pointe de sel. Laissez revenir 1min.

Ajoutez la viande et faites revenir 2min. Retirez du feu.

Placez le mélange viande/oignons/carottes dans un plat (6/8 personnes) allant au four.

Préparez la purée en flocon comme indiqué sur le paquet.

Versez la purée sur la viande, et faites des trainées avec une fourchette pour donner du relief et que cela gratine au four.

Ajoutez un filet d'huile d'olive sur le dessus du hachis (ou quelques petits morceaux de beurre).

Vous pouvez aussi saupoudrer d'un peu de sésame doré pour que l'ensemble dore.

Faites cuire pendant 30 à 45min.

Sortez du four et placez de suite sur votre table avec une belle salade verte.

Bon appétit !

Côte de bœuf et patates de noirmoutier

Pour 2 personnes affamées : 1,1kg de côte de bœuf crue – 500g de pommes de terre de noirmoutier – 50g de beurre demi-sel – Huile d'olive – Sel – Poivre

Préchauffez votre four à 260°C (ici le four est à gaz, donc pour un four tradi, passez à 240/220°)

Dans un grand plat en fer allant au four, placez le beurre coupé en morceaux et 3CS d'huile d'olive. Lavez vos patates sans les éplucher. Mettez-les dans le plat et remuez bien pour qu'elles deviennent brillantes d'huile. Enfournez pour 45min.

Pendant ce temps là, coupez votre côte de bœuf crue en 2 et badigeonnez-la d'huile d'olive, salez et poivrez. Recommencez de l'autre côté. Laissez mariner pendant 40min de cuisson des pommes de terre.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive dedans. Saisissez votre viande de tous les côtés (bords inclus) pour que pendant la cuisson au four, la viande garde son jus et sa tendresse.

Sortez les patates du four, et dans le même plat placez la viande. Enfournez pour 10/15min pour une viande saignante/à point (voire un peu plus longtemps si vous l'aimez bien cuite).

Faites chauffer des assiettes avant de servir pour que la viande ne refroidisse pas trop vite au contact d'une assiette froide. N'hésitez pas à joindre une sauce à l'échalote à ce plat très masculin !

