

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 !

Hachis parmentier version Asiatique

Un petit défi à l'improviste. Des amis sont invités à la maison et ça se transforme en épreuve masterchef au moment de faire les courses. Revisiter les plats de notre enfance... La 1e idée, c'était le hachis parmentier. Même si je n'en mangeais

pas tant que ça étant plus jeune... Mais je sais que c'est un des plats préférés de mon chéri et qu'il mangeait beaucoup chez sa maman. Alors voilà, Du coup j'ai mixé son amour de se plat avec sa grande passion pour la cuisine asiatique !

Pour 6 personnes : 500g de viande de bœuf (5% ou 15%) hachée – 200g de viande de veau hachée – 3 grosses patates douces – 200g de lard fumé – 2 petits oignons rouges – 4 carottes – Sauce soja salée – Huile végétal – Gingembre moulu – Coriandre fraîche (1 bouquet) – 1 bâton de citronnelle – lait en poudre – beurre doux – Sel

Dans un récipient assez grand, mélangez les 2 viandes.

Préparez la marinade : 6CS de sauce soja, 2CS d'huile végétale, la citronnelle émincée, le bouquet de coriandre émincé. Mélangez le tout, et versez sur la viande. Couvrez la viande d'un film alimentaire et laissez mariner pendant 1h au frais.

Pendant ce temps, épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux égaux (pour une cuisson uniforme). Plongez-les dans de l'eau froide, avec 2 ou 3CS de lait en poudre. Faites cuire jusqu'à ce que les patates soient très tendre (pour en faire une purée).

Épluchez et émincez vos oignons et carottes. Réservez.

Coupez le lard en lardons. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile végétale. Quand l'huile est chaude, faites alors revenir les lardons. Au bout de 2/3 min, ajoutez les oignons et les carottes. Laissez revenir 5/7min puis réservez.

Quand la viande a bien marinée, faites chauffer un wok (ou une grande poêle à rebords) à feu vif avec un filet d'huile végétale. Faites alors revenir la viande pour qu'elle soit quasiment cuite. Ajoutez les oignons et les carottes. Égouttez et réservez.

Chouette ! Les patates douces sont cuites. A l'aide d'un mixer, montez une purée au beurre et salez. Quand la purée est bien onctueuse, c'est gagné !

Montage, dans des ramequins individuels (sur la photo, ce sont des ramequins IKEA en verre), placez une couche de viande avec les oignons. Puis une couche de purée. Saupoudrez de chapelure et de petites noix de beurre.

Enfournez à four chaud (200° environ) avec l'option grill pour 15min (si tout est encore assez chaud sinon plus longtemps).

Servez directement dans les ramequins. Personnellement j'ai ajouté des tomates cerises grappées rôties (déglacées à la sauce soja) sur le dessus pour ajouter un peu de couleur !

Le hachis parmentier de mon enfance

Un plat qui évoque l'enfance... En tout cas, celle de mon homme :

2 steak haché pur bœuf à 5% – 1 jaune d'œuf – 6 grosses pommes de terre (pour purée) – Huile d'olive – 2CS de crème fraîche épaisse – Sel/poivre – 10 tiges de ciboulettes – Noix de muscade – 1bouillon cube de volaille – Chapelure

2 cercles larges en inox

Dans un premier temps la purée : pelez votre pommes de terre et coupez-les en 4 ou 6 chacune (pour faciliter et accélérer la cuisson). Dans un grand volume d'eau, ajoutez votre

bouillon cube et vos pommes de terre (attention l'eau doit être froide). Couvrez et laissez cuire à gros bouillon pendant environ 30min (les pommes de terre doivent être très tendre pour les écraser).

Pendant ce temps, dans un grand bol (ou saladier), mélangez vos 2 steaks, votre jaune d'œuf, et la ciboulette émincée. salez, poivrez. Réservez au frais.

Quand les pommes de terre sont cuites. Videz l'eau de cuisson (gardez-en un verre, au cas ou). Ajoutez la crème, 2CS d'huile d'olive, sel, poivre et écrasez le tout avec un presse purée. Lissez votre purée avec une cuillère en bois en la mélangeant. Ajoutez 2 pointes de couteau de noix de muscade râpée. Goûtez et rectifiez assaisonnement si besoin.

Pour le montage:

Dans un cercle en inox, placez la moitié de votre bœuf mélangé. Tassez bien le tout. A la cuillère (ou à la poche à douille), ajoutez la purée par dessus. Saupoudrez de chapelure. Répétez l'opération pour le 2e cercle.

Préchauffez votre four à 100°C. Faites cuire 1h votre hachis. Vous pouvez terminer par quelques minutes au grill en ajoutant du fromage râpé sur le dessus.

à boire (avec modération) avec par exemple un Saint Pourçain.

Bon appétit !