

# 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 !

---

## Soufflés de pommes de terre

**Pour 4 personnes** : 350g de pommes de terre à purée – 2CS de farine – 60g de beurre doux – 180ml de lait entier (ou demi-écrémé) – 3 œufs – 90g d'emmenthal râpé – 1CS de ciboulette ciselée

Faites de vos pommes de terre, pelées et coupées, une purée et

réservez dans un saladier.

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220° pour un four à gaz).

Séparez les jaunes des blancs d'œufs et réservez chacun.

Graissez à l'aide de beurre fondu vos moules (environ 180ml) avec un pinceau (toujours du bas vers le haut sans y laisser des traces de doigts). Chemisez avec la farine en tapant pour retirer l'excédent de farine. Placez sur une plaque de cuisson au frais pendant le reste de la recette.

Faites fondre votre beurre dans une casserole et ajoutez la farine d'un coup tout en remuant. Laissez cuire jusqu'à épaississement. Versez doucement le lait sans arrêter de remuer et amenez à ébullition pour que le mélange épaississe. Hors du feu, ajoutez les jaunes, le fromage, la purée et la ciboulette. Mélangez bien pour avoir quelque chose d'homogène. Réservez.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez en plusieurs fois le mélange purée.

Avec une cuillère, répartissez le mélange dans les moules froids. Faites cuire pendant 20min (voire 22min pour un four à gaz) au milieu du four jusqu'à ce que le mélange ait bien monté et doré. Attention, évitez d'ouvrir le four pendant la cuisson.

Servez aussitôt avec une belle salade verte assaisonnée ou encore une pièce de viande rouge. Un petit Merlot de 2007 sera parfait pour accompagner le tout, surtout si vous servez de la viande. Attention avec modération le vin ☐