HACHIS PARMENTIER

enrichi

INGRÉDIENTS : 2 PERSONNES

- 200g de viande hachée
- 150g de pomme de terre
- Lait 1/2 écrémé : 100ml
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 1 c.a.s d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence
- Sel / poivre
- 30g de parmesan râpé
- 15g de beurre
- 1 jaune d'oeuf

MATÉRIEL

Planche à découper, couteau à dents, saladier, cellophane, moulin à purée, casserole ou autocuiseur, plat à gratin

RECETTE - FACILE 15MIN

- **Hacher** l'oignon, la gousse d'ail, la tomate
- **Dans un saladier** : disposer la viande hachée, ajouter les condiments hachés, l'huile d'olive, les herbes de Provence. Filmer avec du cellophane et réserver au frais
- **Réaliser une purée** : faire cuire les pommes de terre dans un autocuiseur ou une casserole d'eau. Passer au moulin à purée (ajouter du lait si la purée est trop épaisse). Ajouter le beurre et le jaune d'oeuf. Saler / poivrer
- **Dans un plat à gratin** : déposer la viande marinée - puis la purée par dessus. Ajouter le parmesan
- **Mettre au four** à 180° (thermostat 6) durant 40min