

Hachis Parmentier

Mise en place et préparation: env. 30 min
Apprêt final: env. 35 min

pour un moule réfractaire
d'env. 2 litres, graissé

HACHIS

600 g de hachis (trois sortes)
beurre à rôtir

1 oignon, haché
1 gousse d'ail, pressée

300 g de carottes, grossièrement
hachées

200 g de poireaux, en morceaux
1 bouquet de persil, haché

2 dl de bouillon de viande
4 c. à soupe de ketchup

½ c. à café de sel
poivre du moulin

Faire revenir la viande par portions
env. 2 min dans le beurre bien
chaud, retirer. Réduire la chaleur,
faire revenir, dans la même poêle,
l'oignon et l'ail. Ajouter légumes et
persil, laisser mijoter env. 3 minutes.

Ajouter bouillon et ketchup, porter
à ébullition. Incorporer la viande,
saler, poivrer, verser dans le moule
graissé.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

2 sachets de 3 portions de purée
en flocons (p. ex. Stocki)
2 dl de lait

env. 2 c. à soupe de beurre
ou de margarine, fondus
env. 2 c. à soupe de chapelure

Préparer la purée en suivant les indi-
cations sur l'emballage, mais avec
seulement 2 dl de lait. Répartir la
masse en cône sur la viande. Tracer
un décor avec une cuiller à soupe
trempée dans de l'eau froide, arroser
de beurre ou de margarine, saupou-
drer de chapelure.

APPRÊT FINAL: faire gratiner env. 35 min
au milieu du four préchauffé à 220°C.

POUR GAGNER DU TEMPS: hacher gros-
sièrement légumes et persil (p. ex.
dans le «Magicoupe»).

