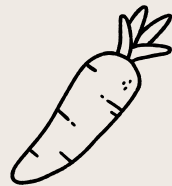




Hachis parmentier à la purée de panais



4 personnes



45 minutes

Ingrédients

600 g de viande hachée

4 panais

4 pommes de terre

1 oignon

2 gousses d'ail

30 cl de lait

15 g de beurre demi-sel

1 poignée de noisettes

persil frais

noix de muscade

sel et poivre

Préparation

1. Peler, laver les panais et les pommes de terre puis les coupez en morceaux.
2. Les faire cuire pendant 30 min au cuit-vapeur (ou à l'eau 20 min).
3. Pendant ce temps, hacher la viande. Lavez le persil et le hacher également. Éplucher et émincer l'oignon et l'ail.
4. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle, y faire revenir l'oignon et l'ail avec la viande hachée. Saler, poivrer et ajouter le persil haché.
5. Mélanger le tout et verser dans un plat à gratin. Réserver.
6. Chauffer le lait dans une casserole à feu doux.
7. Dès que les légumes sont cuits, les écraser au presse-purée. Ajouter le lait chaud. Saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade. Bien mélanger.
8. Verser cette purée sur le hachis de viande, dans le plat à gratin.
9. Saupoudrez de noisettes concassées et disposer des petits morceaux de beurre au-dessus. Enfourner le plat pendant 25 min.

Retrouvez toutes
nos recettes :

