Hachis parmentier au bœuf et au comté

Le plat qui rassemble toute la famille, avec un vrai bœuf haché.

Le hachis parmentier porte le nom d'Antoine Parmentier, qui fit aimer la pomme de terre aux Français. Une purée au beurre et au lait entier, un bœuf haché revenu avec des oignons et du persil, une croûte de comté : le plat du soir qui ne coûte presque rien et que personne ne laisse.



Pour 6 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Steaks hachés VBF, paquet de 6 × 180 g	1 × paquet de 6 steaks hachés VBF (6 × 180 g)
Pomme de terre Monalisa	1,5 kg
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	1 pièce
Beurre doux de Verneuil	120 g
Oignons	250 g
Comté AOP 12 mois 200 g	150 g
Persil plat	1 botte

À prévoir à la maison

Noix de muscade, sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre, lait, comté).

La recette

1. Épluchez les pommes de terre et cuisez-les 20 minutes à l'eau salée.
2. Écrasez-les avec le beurre et le lait chaud, salez, poivrez, râpez un peu de muscade.
3. Émincez les oignons, faites-les revenir, puis ajoutez les steaks émiettés et faites dorer 5 minutes. Ajoutez le persil haché.
4. Étalez la viande dans un plat, couvrez de purée, parsemez de comté râpé.
5. Enfournez 25 minutes à 200 °C, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Le mot du marchand

Gardez un peu d'eau de cuisson des pommes de terre : quelques cuillères assouplissent la purée.

À table avec : *Un Côtes du Rhône ou un Bordeaux supérieur.*