

Hachis parmentier

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 40 minutes

Ingrédients:

- 15 cl de lait Juste & Vendéen
- 800 g de pommes de terre
- 120 g de beurre
- 500 g de bœuf hâché
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- Sel, poivre

Étapes:

- 1) Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée.
- 2) Faites revenir la gousse d'ail et les oignons dans 40 g de beurre. Ajoutez la viande et faites cuire 5 minutes à couvert.
- 3) Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Égouttez les pommes de terre, écrasez-les à la fourchette ou au moulin à légumes. Incorporez la moitié du beurre restant et le lait. Salez et poivrez.
- 4) Étalez la viande dans un plat à gratin beurré. Ajoutez la purée et lissez la surface. Déposez le beurre restant en morceaux et enfournez 15 minutes environ. Dégustez chaud.