

# HACHIS PARMENTIER



30 à 40 minutes



45 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1kg de bœuf haché
- 2 oignons jaunes coupés en cubes
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail hachées
- 800 ml bouillon de bœuf (eau + bouillon cube)
- 2 branches de thym et 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre
- 1,5kg de pommes de terre (spéciales purée)
- 16cl de lait
- 100 gr de beurre doux
- 1 pincée de muscade moulue

## Matériel de préparation

Une grande casserole Ingenio  
Une sauteuse Ingenio  
Couvercle égouttoir Ingenio  
Couvercle verre Ingenio (même diamètre que la grande casserole)  
Un couvercle hermétique (même diamètre que la sauteuse) pour conserver le hachis Parmentier au frais s'il en reste

Servir avec une salade verte (pour la sauce : échalote, vinaigre à l'échalote, huile d'olive, sel, poivre)

Remplacez les pommes de terre par des patates douces.

Ajoutez du maïs à la purée.

Ajoutez du fromage râpé à la purée

Saupoudrez la purée du hachis de paprika avant la cuisson au four.



Préchauffez le four à 180 °C.



Pelez et coupez grossièrement les pommes de terre, placez-les dans la casserole et couvrez-les d'eau. Allumez le feu et couvrez avec le couvercle en verre Ingenio. Dans la sauteuse, faites cuire les oignons, les carottes et le céleri sans les laisser brunir. Ajoutez le bœuf haché, assaisonnez de sel et de poivre.



Faites sauter, puis ajoutez la purée de tomate et l'ail émincé pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le bouillon, le thym et les feuilles de laurier, puis laissez cuire à feu doux pendant 25 à 30 minutes.



Ajoutez le beurre, le lait et la muscade à la casserole. Lorsque la viande est bien cuite, étalez la purée sur la viande et ajoutez de petits morceaux de beurre çà et là.



Utilisez la poignée amovible pour mettre la sauteuse au four. Faites cuire 15 minutes à 180 °C .



Retirez la sauteuse du four à l'aide de la poignée et servez immédiatement.