

HACHIS PARMENTIER AU PANAIS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 sauteuse, 1 presse purée et 1 plat à gratin

Ingrédients :

400 gr de viande hachée
1 oignon
1 carotte
200 gr de pommes de terre
500 gr de panais
10 cl lait
huile d'olive et beurre
Gruyère
sel, poivre, ail
muscade

Préparation :

- 1 - Laver et peler les pommes de terre et les panais ; les faire cuire dans une cocotte à l'eau bouillante salée en commençant par les pommes de terre.
- 2 - Peler et hacher finement l'oignon et le faire revenir dans de l'huile d'olive avec une carotte coupée en tous petits morceaux et de l'ail.
- 3 - Ajouter la viande, faire revenir, saler et poivrer.
- 4 - Préparer la purée avec un presse purée ou en écrasant le tout avec une fourchette, ajouter le lait et une noisette de beurre puis assaisonner de sel, de poivre et de muscade.
- 5 - Beurrer le plat à gratin et y déposer la farce puis couvrir avec la purée.
- 6 - Parsemer de gruyère râpé et de noisettes de beurre, et mettre à gratiner à four chaud pendant 20 minutes.