



Hachis parmentier aux légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de viande hachée de boeuf (5% MG)
- 2 oignons émincés
- 500g de passata de tomates
- 250g de pommes de terre en purée (congelée)
- 250g de légumes en purée (congelée)
- 120 gr de fromage râpé
- Huile d'olive
- Un peu de lait (optionnel)
- Epices : sel, poivre, muscade

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C
2. Emincer les oignons
3. Faire revenir les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive, puis ajouter la viande hachée et la sauce tomate. Laisser mijoter 5 minutes. En fin de cuisson, saler et poivrer.
4. Décongeler les purées de pommes de terre et de légumes (éventuellement avec un peu de lait) et assaisonner à votre goût
5. Dans un plat à gratin, mettre la couche de viande à la sauce tomates et recouvrir de purée de légumes, de purée de pommes de terre. Finir par une couche de fromage râpé.
6. Faire gratiner pendant 10 min et servir bien chaud !