



Hachis Parmentier classique

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de hachis porc et veau
- 1 kg de pommes de terre à purée
- 25 cl de lait chaud
- 4 oignons
- 2 carottes
- 250 gr de beurre
- 25 cl de fond de volaille
- ¼ de botte de persil haché
- 50 cl de bière Piedboeuf brune
- 20 cl de vinaigre de Banuyls
- Chapelure
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre au four à 180° pendant 1 h – 1 h 30 ;

2. Assaisonnez le hachis de sel, poivre et piment d'Espelette et faites-le cuire au beurre. En fin de cuisson, ajoutez le fond de volaille et laissez réduire et juste avant le dressage, incorporez-y le persil haché ;
3. Faites suer les oignons coupés en brunoise dans du beurre. Ajoutez 25 cl de bière, le vinaigre de Banyuls et faites réduire. Ajoutez ensuite les carottes coupées petits et le reste de la bière. Laissez cuire jusqu'à obtenir des carottes cuites à cœur ;
4. Epluchez les pommes de terre, écrasez-les en purée avec le lait préalablement chauffé et le beurre. Salez et déposez dans une poche à douille ;
5. Dans un plat à gratin ou des assiettes creuses, déposez les carottes. Par-dessus le hachis et recouvrez généreusement de purée de pomme de terre parsemée d'un voile de chapelure. Faites cuire au four 15 minutes à 200° et terminez 1 minute en position gril ;
6. Servez avec une salade de jeunes pousses.

Bon appétit