

Hachis parmentier de patate douce et viande hachée

- par Léa Pétricoli -

Pour 4 personnes – 50 minutes de préparation, 25 minutes de cuisson

Ingrédients :

800 grammes de patates douces à chair orange (soit environ 4)

300 grammes de viande hachée de bœuf

70 grammes de gruyère râpé

70 grammes de concentré de tomates

20 cL de crème liquide

1 oignon

1 noix de beurre

Sel, poivre, huile d'olive



Etapes de préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher et laver les patates douces, puis les couper en cubes. Dans de l'eau bouillante salée, mettre les patates à cuire pendant 15 minutes environ (vérifier avec la pointe d'un couteau qui doit s'enfoncer sans résistance dans la patate). Bien égoutter lorsqu'elles sont cuites et tendres.

Éplucher puis couper l'oignon en tous petits morceaux. Dans une poêle à feu vif, faire revenir la viande hachée en très petits morceaux avec un peu d'huile. Ajouter l'oignon puis le concentré de tomates et laisser cuire à feu moyen.

Écraser les patates douces en purée. Faire chauffer le beurre et la crème et les ajouter à la purée. Bien mélanger. Saler et poivrer à votre convenance. Réserver.

Dans un plat à gratin, disposer la moitié de la purée, puis la préparation avec la viande, puis le reste de la purée. Terminer en parsemant de gruyère râpé.

Enfourner le plat et laisser cuire 25 minutes. Lorsque le hachis est doré, c'est prêt !

