

Hachis parmentier



Ce gratin doit son nom à l'apothicaire, Antoine Parmentier, qui, convaincu que le tubercule pouvait combattre efficacement la disette, le fit goûter à Louis XVI.



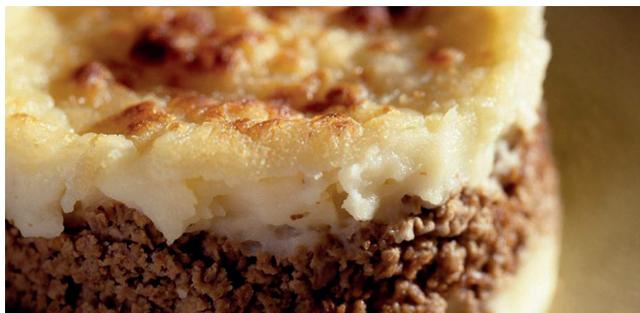
- 1 Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.
- 2 Faire cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- 3 Mélanger le bœuf avec la gousse d'ail écrasée.
- 4 Faire cuire la viande dans une poêle avec un peu d'huile. Saler légèrement et poivrer.
- 5 Egoutter les pommes de terre puis les écraser en ajoutant un peu de lait.
- 6 Dans un plat, disposer la viande, recouvrir de purée et passer au four.
- 7 Sans four, il suffit de laisser la viande dans la poêle et d'ajouter la purée par dessus. Couvrir et laisser chauffer l'ensemble à feu doux quelques minutes.

Une poêle
Une casserole
Ustensiles
Couteau

Ingrédients

2 /pers. pommes de terre
lait
bœuf haché
ail
sel - poivre
huile

Plus les dés de pommes de terre seront petits, plus la cuisson sera rapide !



Plat

