



HACHIS PARMENTIER

Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de hachis parmentier, prête à être réchauffée.

La viande de bœuf est issue de notre élevage. Elle est sans antibiotiques, sans OGM et sans facteur de croissance.

Nos conseils de dégustation

Au micro-onde :

Enlever l'opercule du plat, le placer dans le four micro-onde avec un verre d'eau. Laisser chauffer pendant 2 à 3 minutes environ.

Au four :

Enfourner pendant 15 minutes à four chaud thermostat 150°C après avoir enlevé l'opercule.

Bon appétit !

INGRÉDIENTS POUR 8/10 PERSONNES

- 1kg de viande hachée de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage
- 1,7 kg de pommes de terre
- 100g de crème fraîche
- 500g d'oignons hachés finement (l'équivalent de 3 gros oignons)
- Sel, poivre

LA PRÉPARATION

- Faire revenir les oignons hachés avec un filet d'huile d'olive
- Mettre les pommes de terre coupées en morceaux dans une casserole, puis remplir d'eau et porter à ébullition
- Laisser cuire 20 min environ à feu doux
- Une fois les oignons bien fondus, ajoutez la viande hachée
- Mélangez l'ensemble. Salez, poivrez

Pour réaliser la purée:

- Versez les pommes de terre cuites dans le moulin à purée
- Une fois les pommes de terre écrasées, ajoutez la crème fraîche
- Mélangez l'ensemble. Salez, poivrez

Pour monter le hachis parmentier:

- Etalez une couche de purée puis une couche de viande hachée
- Terminez en y ajoutant une dernière couche de purée
- Mettre au four à 180°C pendant 30 à 45 min environ.

