



HACHI PARMENTIER

Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de Hachi Parmentier composé de viande de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage.

C'est un plat parfait à manger en famille et avec des amis autour d'une table.

Nos conseils de dégustation

Nos petits conseils pour vous sont de préparer ce plat la veille car il sera bien meilleur réchauffé.

Vous pouvez accompagner votre Hachi Parmentier d'une salade.

Nous vous conseillons de déguster ce plat avec un bon verre de vin.

Bon appétit !

INGRÉDIENTS POUR 4/5 PERSONNES

500g d'oignons hachés
100g de crème
1kg de viande hachée de bœuf sans antibiotiques
1,7kg de pommes de terre
Sel, Poivre

LA PRÉPARATION

Mettre un filet d'huile d'olive dans le fond de la casserole, y ajouter les oignons préalablement hachés puis les faire revenir.

Mettre les pommes de terre coupées en morceaux dans une casserole puis la remplir d'eau.
Ensuite porter à ébullition puis laissez cuire 20 minutes environ à feu doux.

Une fois les oignons bien fondu, ajoutez la viande hachée issue de notre élevage.
Mélangez le tout et ajoutez le sel et poivre.

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 le tout puis ajoutez sel et poivre.

Pour monter le Hachi Parmentier :
Commencez à mettre une couche de purée au fond du plat puis une couche de viande haché issu de notre élevage puis terminez en y ajoutant une dernière couche de purée au-dessus.

Mettre au four à 180°C pendant 30 à 45 min environ.