mon hachis parmentier
http://comete59.wifeo.com/

Ingrédient pour 4 personnes:

1kg de pommes de terre
800gr de viande de bœuf haché
(personnellement je la hache moi même
car celle du commerce contient parfois
de petit bout d'os et trop de gras)
1 oignon
200gr de gruyère râpé
du lait
du sel,du poivre
margarine ou huile de cuisson

1.je lave et je fais cuire mes pommes de terre à la "plure"

2.une fois refroidi je les "pluche"

3.je les passe au robot mixeur pour en faire une purée
en ajoutant du lait pour rendre un peu plus liquide ,du sel et du poivre
4.je coupe mes morceaux de viande et l'oignon
que je mixe également pour hacher le tout ,il faut qu'il soit en fin morceaux

5.je fais cuire la viande/oignon dans une sauteuse

6.dans un plat allant au four, je dépose une fine couche de purée au fond
puis j'y mets ma viande cuite et le jus de cuisson

7.je recouvre le tout d'une épaisse couche de purée

8.je "sème" le gruyère sur toute la surface et je mets au four

9.une fois bien doré dégustez c'est prêt!