



Hachis parmentier enrichi



- Pour 2 personnes
- Préparation : 45 minutes
- Cuisson : 30 minutes



- 4 pommes de terre
- 150 g de viande hachée
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de crème
- 50 g de gruyère
- 1 noisette de beurre
- 1 œuf
- Sel et poivre
- Accompagnement une salade

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en quartier.

Les mettre dans une casserole d'eau froide avec une pincée de sel.

Après ébullition, laisser cuire 5 minutes.

Pendant ce temps :

Eplucher, laver et couper l'oignon en petits morceaux.

Les faire revenir dans une poêle avec du beurre et ajouter la viande hachée

Faire cuire.

Ecraser les pommes de terre en purée.

Mélanger dans un saladier les pommes de terre, la viande, la crème, l'œuf et le sel et poivre.

Mettre le tout dans un plat.

Répartir le gruyère dessus et mettre au four pendant 10 minutes.

Bonne dégustation