

Hachis parmentier de bœuf (ou cabillaud)

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 500g de boeuf hâché (ou cabillaud)
- 500g de purée de pommes de terre bien assaisonnée de beurre et muscade
- fromage râpé
- 1 oignon (ou 1 échalote pour la version poisson)
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- chapelure

- 1.** Préchauffer le four à 190°.
- 2.** Eplucher et couper l'oignon (ou l'échalote) en morceaux.
- 3.** Faire revenir le boeuf hâché (ou le cabillaud) avec l'huile d'olive, l'oignon (ou l'échalote) et le persil dans une sauteuse à feu doux.
- 4.** Mettre la viande (ou le poisson) au fond du plat à gratin.
- 5.** Recouvrir la viande (ou le poisson) de purée et parsemer de fromage râpé et de chapelure puis enfourner jusqu'à ce que le hachis soit bien gratiné.

