

Hachis Parmentier aux restes de pot au feu

S'il y a des restes ce sera pour cela



Ingrédients :

- Restes de bœuf cuit du pot au feu
- Restes de bouillon de pot au feu
- 1 Oignon
- 1 Gousse d'ail
- Pomme de terre pour purée
- Beurre
- Lait
- Gruyère râpé
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

- Beurre pour le plat
- Salade verte comme accompagnement

Ustensiles :

- Faitout
- Marmite ou cocotte minute
- Casserole
- Plat à gratin

Préparation :

- Effiloche les restes de bœuf et mélanger les différentes viandes
- Emincer l'oignon
- Presser la gousse d'ail
- Faire revenir dans un faitout l'oignon et l'ail, laisser compoter
- Ajouter la viande et faire revenir
- Recouvrir à hauteur du bouillon
- Saler et poivrer
- Laisser cuire doucement pour que la viande absorbe le bouillon
- Pendant ce temps, faire une purée
- La quantité des pommes de terre doit permettre de couvrir la viande avec une belle couche dans le plat à gratin
- Faire cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau ou à la cocotte minute
- Les écraser dans une casserole, puis ajouter le beurre petit à petit
- Mettre la casserole sur le feu et ajouter au fur et à mesure le lait tiède
- Saler et poivrer
- Sécher un peu la purée
- Préchauffer le four à 180 °

- Quand la viande a absorbée le bouillon
- Beurrer le plat à gratin
- Etaler la viande dans le plat
- Recouvrir la viande en étalant la purée
- Parsemer de fromage râpé et de noisettes de beurre
- Laisser gratiner 30 mn
- Servir avec une salade verte

Bon appétit !