

## *Hachis Parmentier au Chorizo et Courgettes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- CHORIZO	175g (piquant)
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- COURGETTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	
- GRUYERE RAPE	
- BEURRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	un peu
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau salée afin de pouvoir confectionner une purée.
- Ecrasez les pommes de terre égouttées au presse-purée. Ajoutez beurre, lait, sel, poivre, muscade et jaune d'œuf pour obtenir la consistance voulue pour la purée. Réservez.
- Entre temps, coupez les courgettes en demi-rondelles.
- Faites-les revenir dans de l'huile d'olive chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Détailliez le chorizo en dés.
- Faites-les revenir dans une poêle chaude (à sec) pendant 2 minutes puis intégrez le hachis. Egrainez-le à la fourchette puis assaisonnement de sel et poivre.
- Hors du feu, ajoutez le concentré de tomates.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Dans un plat allant au four, déposez le mélange hachis-chorizo dans le fond. Surmontez des courgettes cuites puis de la purée de pommes de terre.
- Répartissez le gruyère râpé. Salez et poivrez le sommet du parmentier.
- Enfournez pour 15 minutes puis poursuivez 4 minutes sur position grill afin d'obtenir une belle croûte.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

