

Hachis Parmentier au Coulis de Tomates Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Hachis Porc & Boeuf	500 g
- Pommes de Terre	750 g
- Beurre	30 g
- Lait	un peu
- Jaunes d'Oeufs	1
- Noix de Muscade	
- Courgettes	2 petites
- Gousses d'Ail	1
- Coulis de Tomates	300 ml (Maison DI-488)
- Concentré de Tomates	1 noix
- Parmesan Râpé	
- Chapelure	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

1. Préparation de la farce :

- Dans une grande poêle, faites griller les courgettes coupées en dés. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Répartissez au fond du plat à gratin.
- Dans la même poêle, faites revenir la viande hachée. Salez et poivrez.
- Versez ensuite le coulis de tomates maison lorsque la viande est à point ainsi que le concentré de tomates. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez le tout sur les courgettes.

2. Préparation de la purée de pommes de terre :

- Faites cuire les pommes de terre épluchées 20 minutes à l'eau bouillante salée.
- Egouttez-les et écrasez-les au presse purée.
- Incorporez le beurre, le lait, ajoutez un peu de noix de muscade et le jaune d'œuf.
- Recouvrez la farce avec la purée de pommes de terre.
- Parsemez de parmesan râpé et de chapelure.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Posez le plat non couvert au four jusqu'à obtention d'un beau gratin.