

Hachis Parmentier Agneau - Aubergines - Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- HACHIS D'AGNEAU	650g
- COURGETTE(S)	2-3
- AUBERGINE(S)	1
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (400g)
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- BASILIC	un peu
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- POMME(S) DE TERRE	1 kg (pour purée)
- NOIX DE MUSCADE	
- BEURRE	une noix
- LAIT	un peu
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- GRUYÈRE RAPÉ	60-75g
- 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 et l'aubergine en dés.
- Faites-les revenir dans l'huile d'olive. Assaisonnez de sel, poivre et de 2 gousses d'ail émincées finement.
- Lorsque les légumes sont tendres, intégrez les tomates concassées et laissez réduire pendant quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un peu de basilic séché. Réservez.
- Dans une grande poêle, faites griller le hachis d'agneau dans de l'huile chaude. Assaisonnez de sel, poivre et ajoutez la dernière gousse d'ail émincée finement.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Dans un grand plat à gratin, déposez au fond le hachis d'agneau puis nappez-le de concentré de tomates avant de verser la sauce aux légumes et terminez enfin par une couche de purée de pommes de terre.
- Répartissez le gruyère râpé sur le tout.
- Enfournez pour 15-20 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.
- Servez dès la sortie du four.