

Hachis Parmentier aux Asperges Vertes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	400g
- OIGNON(S)	1 petit
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- ASPERGE(S)	10 vertes
- BOUILLON DE LÉGUMES	½ cube
- BEURRE	30g
- FARINE	35g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- POMME(S) DE TERRE	1kg pour purée
- BEURRE	1 noix
- LAIT	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire.
- Entre temps, émincez l'oignon finement.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez le hachis de bœuf. Emiettez à la fourchette et laissez revenir. Salez et poivrez. Hors du feu, intégrez le concentré de tomates. Réservez.
- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Coupez-les en deux. Faites cuire les pieds 10 minutes dans de l'eau frémissante salée. Ajoutez les pointes lorsqu'il reste 7 minutes de cuisson.
- Egouttez en conservant l'eau de cuisson. Diluez le cube de bouillon dans l'eau de cuisson encore chaude.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, réduisez-les en purée avec un peu de beurre et le lait. Muscadez, salez et poivrez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine, l'eau de cuisson des asperges. Terminez en ajoutant la crème fraîche et les asperges coupées en tronçons de 1 cm.
- Préchauffez le four à 240°C.
- Déposez le hachis au fond d'un plat à gratin, surmontez de la béchamel aux asperges et terminez avec la purée de pommes de terre. Saupoudrez de parmesan râpé.
- Enfournes pour 10-15 minutes jusqu'à obtention d'une croûte dorée.