

Hachis Parmentier aux Epinards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600 g
- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- BEURRE	60 g
- LAIT	1/4 litre
- OIGNON(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	100 g
- SEL	
- POIVRE	
- EPINARDS	800g frais

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les puis confectionnez une purée avec le beurre, le lait, la muscade et le jaune d'œuf. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, émincez l'oignon et faites le revenir dans de l'huile. Ajoutez le hachis et laissez prendre couleur. Salez et poivrez. Réservez.
- Rissolez les épinards dans une poêle avec couvercle. Salez, poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un grand plat à gratin. Déposez au fond la viande cuite et étalez le concentré de tomates par-dessus.
- Ajoutez un étage avec les épinards puis recouvrez de la purée.
- Saupoudrez de fromage râpé et enfournez pendant 10-15 minutes afin d'obtenir une belle croûte.

