

## Andreï Bykov

### Hachis parmentier

#### Ingrédients

*Pour 6 personnes*

800g de viande hachées de boeuf  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
Persil  
Tomates  
Basilic  
1 jaune d'oeuf  
1kg pommes de terre  
75cl de lait  
Noix de muscade  
Sel, poivre  
Chapelure  
Gruyère AOP râpé

#### Préparation

Ecraser les pommes de terre  
Ajouter beurre, muscade, sel et poivre  
Faire revenir les oignons, ail et tomates  
Ajouter la viande  
Ajouter le basilic  
Ajouter le jaune d'oeuf

Cuire les pommes de terre  
Préparer le plat à gratin avec de l'huile sur les bords et dans le fond  
Y mettre la viande hachées suivie de la purée  
Ajouter le Gruyère AOP râpé et la chapelure  
Mettre au four à 180°C pendant 35min



Hockeyeur du HC Fribourg Gottéron  
1700 Fribourg

