

Christian Chassot

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



Restaurant La Maison du Gruyère
1663 Pringy