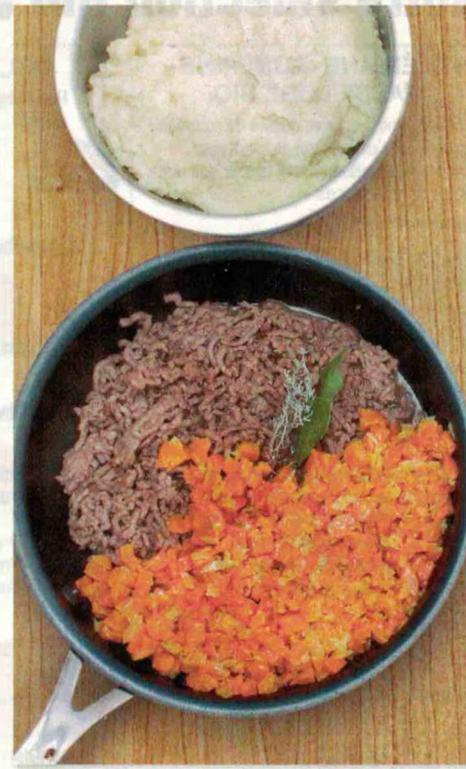
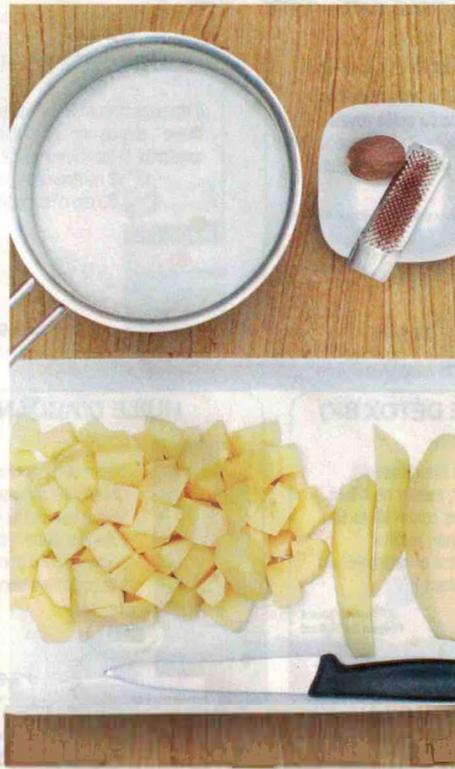


Suivez chaque étape très simplement pour confectionner un plat complet qui réjouira petits et grands.

-  Pour 4 personnes
-  40 minutes de préparation
-  40 minutes de cuisson

- 450 g de pommes de terre 
 - 1 oignon 
 - 1 carotte 
 - 1 cc d'huile
 - 400 g de bœuf haché 5 % 
 - 20 cl de lait écrémé
 - 1 pincée de noix de muscade
 - 1 cc de fond de veau déshydraté
 - 1 bouquet garni
 - 2 ½ CS de chapelure
 - 4 cc de beurre à 41 %
- + bt. ch. poivre

Idée Ajoutez 2 gousses d'ail écrasées et 1 feuille de laurier dans l'eau de cuisson des pommes de terre pour les aromatiser.



1 Préchauffez le four à 200 °C (th.6/7).
Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide salée. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir pendant 20 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson des pommes de terre (un couteau doit les traverser).

2 Pendant ce temps, pelez et émincez l'oignon et la carotte. Faites-les suer avec l'huile pendant 5 minutes à couvert, ajoutez la viande et faites-la revenir: Salez, poivrez. Passez les pommes de terre au presse-purée et mélangez avec le lait bouillant sans trop travailler: Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade.



3 Émiettez la viande en déposant des petits tas sur une spatule et en les grattant avec une fourchette. Versez 8 cl d'eau, le fond de veau, mélangez puis ajoutez le bouquet garni. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 20 minutes. Déposez le hachis dans un plat à gratin, couvrez de purée, parsemez de chapelure et de beurre. Faites cuire pendant 20 minutes jusqu'à légère coloration.