Rose Cook

Bœuf

Hachis parmentier pour les petits

1h	20 min	30 min	10 min	354
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Préparation du hachis parmentier

60 g **Boeuf haché 5% MG**
300 g **Pomme(s) de terre**
15 g **Céleri-Branche**
40 g **Oignon(s)**
20 g **Beurre**
20 g **Huile d'olive**
10 cl **Lait demi-écrémé**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation du hachis

1. Préchauffer le four à 250°C.
2. Laver, éplucher et couper en morceaux les pommes de terre.
3. Laver puis couper le céleri en petits morceaux. Couper les oignons en petits morceaux.
4. Faire cuire la pomme de terre dans de l'eau bouillante non salée jusqu'à ce qu'elle devienne fondante.
5. Faire suer les oignons émincés dans l'huile sans les laisser colorer pendant 10mn avec le céleri.
6. Cuire le céleri et l'oignon ensemble dans l'huile sans les faire colorer.
7. Ajouter le steak haché, l'ail et une pincée de sel.
8. Ecraser la pomme de terre à la fourchette ou à l'aide d'une moulinette à fromages et incorporer le lait et le beurre.

Étape 2

Dressage

1. Dans un ramequin, faire une couche de pomme de terre, une couche de viande-oignons-céleri et à nouveau une

couche de purée.

2. Enfourner sous le grill à 200°C pendant 3-5mn mn pour faire gratiner
3. Attendre quelques minutes avant de servir.