Hachis parmentier de bœuf gratiné

Le grand classique des repas du soir : viande hachée tendre et purée onctueuse dorée au four. Tout se prépare dans le bol.

6 personnes	25 min préparation	50 min cuisson	75 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 900 g de pommes de terre
- 500 ml d'eau
- 500 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g de huile
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 60 g de beurre
- 120 ml de lait
- 50 g d'emmental râpé
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Verser l'eau dans le bol, placer les pommes de terre en morceaux dans le panier et cuire.
   22 min / 100°C / vitesse 1
2. Réserver les pommes de terre et vider le bol.
3. Hacher l'oignon et l'ail avec l'huile.
   5 sec / vitesse 5
4. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
5. Ajouter la viande, le concentré, 1 c. à café de sel et cuire en émiettant.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Étaler la viande dans un plat. Mettre les pommes de terre, le beurre, le lait et le reste du sel dans le bol et écraser.
   20 sec / vitesse 4
7. Recouvrir de purée, parsemer d'emmental et gratiner 20 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Strie la purée à la fourchette avant d'enfourner, elle dorera davantage.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, 3 mois au congélateur.