Hachis parmentier à la patate douce et au cumin

Un hachis parmentier original : farce de bœuf au cumin et purée de patate douce gratinée. Sucré-salé et réconfortant.

4 personnes	25 min préparation	50 min cuisson	75 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 800 g de patates douces
- 600 ml d'eau
- 400 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 15 g de huile
- 1 c. à café de cumin
- 30 g de beurre
- 50 g de gruyère râpé
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Cuire les patates douces en cubes dans le panier avec l'eau dans le bol.
   20 min / 100°C / vitesse 1
2. Réserver et vider le bol.
3. Hacher l'oignon avec l'huile et le cumin.
   4 sec / vitesse 5
4. Faire revenir, puis ajouter la viande et le sel et cuire en émiettant.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Étaler la farce dans un plat. Écraser les patates douces avec le beurre.
   15 sec / vitesse 4
6. Couvrir la farce, parsemer de gruyère et gratiner 20 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Les patates douces sont plus sucrées : ajoute une pincée de piment pour équilibrer.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.