

HACHIS PARMENTIER BR MINI PLUS



Préparation : 45 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6

- 800 g de pommes de terre - 260 g d'agneau dans l'épaule - 1 gousses d'ail - 1 oeufs - lait - sel, poivre - 280 g de rumsteack - 1 oignons - 2 branches de persil plat - 40 g de beurre - 30 g de gruyère rapé

1. Dans la midi cuve munie du disque râpeur 2 mm, râpez le gruyère. Réservez.
2. Lavez et pelez les pommes de terre. Remplacez le disque râpeur par le disqueéminceur 2 mm. Emincez la 1ère moitié des pommes de terre. Videz la cuve.Emincez le reste des pommes de terre. Faites-les cuire dans l'eau pendant 30à 40 minutes (ou 20 minutes au cuiseur vapeur).
3. Egouttez les pommes de terre. Mettez la moitié des pommes de terre dans lacuve munie du couteau métal. Ajoutez un peu de lait. Donnez 4-5 pulsions.Selon la consistance désirée, ajoutez un peu de lait. Réservez. Renouvelezl'opération pour la 2ème moitié.
4. Réservez dans un saladier.
5. Ajoutez les $\frac{3}{4}$ du beurre. Salez, poivrez. Laissez fondre le beurre avant demélanger.
6. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
7. Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Pelez l'ail. Hachez-le dans la cuvemunie du couteau métal avec le persil et les oignons.

8. Coupez le rumsteak en gros morceaux. Ajoutez-le dans la cuve. Donnez 3 pulsions. Mettez en marche 1 minute.

9. Dans une poêle, faites chauffer le reste du beurre et de l'huile. Faites revenir 1 minute ce hachis en remuant sans cesse. Hors du feu, ajoutez les oeufs, le sel et le poivre. Mélangez.

10. Dans un plat à gratin, versez la viande. Recouvrez le hachis de viande avec la purée. Lissez la surface.

11. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Glissez au four 20 minutes.

12. Servez bien chaud.