

Hachis parmentier

Voici une autre recette classique de ma Maman.
Tout comme sa [tarte Tatin](#), je ne compte plus le nombre de fois où j'ai pu goûter à son hachis parmentier.

Le hachis de ma Maman est une **recette sans prétention, facile et fait avec un minimum d'ingrédients.**

Ma mère rajoute du persil, mais, personnellement, je n'aime pas cela.

Ma touche à moi sera donc d'enlever le persil :)

Ma fille rajoutera (ou enlèvera) ce qu'elle souhaitera à notre recette de famille :)

Ingrédients : (pour environ 8 personnes)

- environ 12 grosses pommes de terre (des fin de siècle pour nous)
- 6 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1/2 litre de lait (demi-écrémé)
- 700 gr de steak haché de boeuf



Préparation :

1. Eplucher & couper les pommes de terre en dés.
2. Mettre les pommes de terre à cuire dans une grande casserole remplie d'eau (*l'eau doit recouvrir la dernière pomme de terre*).
Il faut compter environ 30 minutes pour la cuisson des pommes de terre.
Astuce pour savoir si les pommes de terre sont cuites : planter une pointe de couteau dans une pomme de terre. Si la pointe s'enfonce facilement : la pomme de terre est cuite.
Pendant que les pommes de terre cuisent...
3. Découpez les oignons en dés, et hachez les gousses d'ail.
4. Faire revenir les dés d'oignons et l'ail haché dans une grande poêle avec 2 c. à s. d'huile d'olive, pendant **environ 20 minutes** à feu moyen.
Remuez souvent.
5. Au bout de 20 minutes, les oignons & ail doivent avoir pris une couleur doré.
A ce moment, ajoutez la viande hachée, et remuez jusqu'à obtenir un mélange oignon/ail/viande homogène.
6. Laissez cuire le tout à feu doux, tout en remuant de temps en temps (*comptez environ 5 à 10 minutes*).
7. Lorsque la viande est cuite, réservez le mélange oignons/ail/viande hachée.
8. Egouttez vos pommes de terre, et passez les au presse-purée.
Attention : n'utilisez pas de mixeur. Cela rend la purée élastique.
9. Mettez votre lait dans un récipient allant au micro-onde, et faites le chauffer durant **8 minutes** à 500watts.
Attention : ne pas utiliser du lait froid pour faire votre purée. Cela la rend élastique.
10. Une fois votre lait chaud, versez le sur vos pommes de terre écrasées, et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'une purée bien homogène.
11. Ensuite, versez les 2/3 de votre purée au fond d'un plat en pyrex.
Egalisez à l'aide d'une spatule.
12. Egouttez le mélange oignons/ail/viande hachée, s'il contient du jus.
13. Versez votre mélange oignons/ail/viande hachée dans votre plat en pyrex, par dessus votre 1er couche de purée.
Egalisez à l'aide d'une spatule.
14. Versez le reste de purée dans le plat.
Egalisez à l'aide d'une spatule.
15. Pour décorer : à l'aide d'une fourchette, dessinez des croissillons sur la surface de votre hachis parmentier.
16. Enfourez au four préchauffé à 150°C durant **15 à 20 minutes**.

Un plat à préparer lorsqu'on a des invités, ou en famille, tout simplement : il peut se garder 3 jours au frigo, et être réchauffé (part par part) au micro-onde, ou meilleur : au four.