

Fiche technique

Thème : Plat traiteur

Recette : Hachis Parmentier

Ingrédients (10 pax)	Quantités	N°	Phases techniques
<p><u>Pomme purée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pommes de terre « bintje » 2,5 kg - lait ½ l - beurre 250 g -sel, poivre, muscade PM <p><u>Farce :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - oignons 200 g - gousses d'ail 2 - carotte 200 g - viande de bœuf 1 kg -feuilles de laurier 2 - thym PM -huile d'olive 10 cl - persil ¼ botte - œufs 2 pces -sel, poivre PM <p><u>Finition :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - fromage râpé 200 g - chapelure 200 g - beurre 100 g 		<p>1</p> <p><u>Réaliser une pomme purée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Eplucher les pommes de terre et les cuire à l'anglaise une trentaine de minutes. - Les passer au moulin à légumes. - Faire chauffer le lait à feu doux. - Ajouter le beurre et le lait chaud dans la pomme de terre en purée. - Bien mélanger pour obtenir une purée onctueuse - Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. - Réserver <p>2</p> <p><u>Réaliser la farce :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ciseler les oignons et faire suer. - tailler les carottes en brunoise et faire suer. - Hacher la viande au hachoir et cuire légèrement avec les oignons et carottes. - Hors du feu ajouter les œufs et le persil haché. - Assaisonner. - Réserver <p>3</p> <p><u>Montage et finition:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Beurrer un plat à gratin. - Étaler la moitié de la purée sur le fond du plat sur toute sa surface. - Répandre dessus la viande et étaler le restant de purée de pommes de terre. - Saupoudrer de fromage râpé et de chapelure. - Enfourner à four chaud, 200°C jusqu'à ce que la surface du Hachis Parmentier prenne une jolie couleur dorée. - Refroidir rapidement. 	



Transferts et dérivés:

Vous pouvez utiliser des restes de viande de « pot au feu », du confit de canard « Hachis Parmentier de canard » ou du boudin noir bien épicé « Hachis Parmentier Antillais ».