



HACHI PARMENTIER

- 500 g de bœuf bouilli ou braisé
- 10 pommes de terre de belle taille
- 3 oignons
- un peu de bouillon de pot-au-feu
- du beurre
- de la chapelure
- un peu de farine.

Hachez le morceau de bœuf

Faites revenir les oignons hachés et saupoudrés de farine dans une sauteuse. Mouillez avec un peu de bouillon et laissez cuire pendant ¼ d'heure.

Laissez refroidir puis ajoutez le bœuf et mélangez.

Faites une purée de pommes de terre.

Disposez le hachis de viande aux oignons dans un plat à gratin beurré, recouvrez d'une couche de purée, parsemez de chapelure arrosez de beurre fondu. Faites gratiner.

D'après l'ouvrage : **La Brie Gourmande**
C Cajat Editions Amatteis