**Hachis parmentier**

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 500 g de viande de bœuf hachée
- 2 oignons (ou 1 oignon et 1 blanc de poireau ici)
- 1 càc de concentré de tomates
- 6 tomates cerises
- 1 kg de pommes de terre bintje
- 20 cl de lait
- 20 g de beurre
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- 1 CàS d’huile d’olive
- 100 g de fromage râpé ou 100 g de chapelure

Recette :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes et faites-les cuire pendant 25 mn dans un grand volume d’eau bouillante salée. Égouttez-les.

Écrasez les pommes de terre à l’aide d’un presse-purée, salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade. Fouettez ensuite la purée en rajoutant le lait petit à petit, jusqu’à ce que la purée soit bien lisse. Réservez.

Préchauffez le four à 180°.

Épluchez les oignons et émincez-les. Faites griller les oignons dans une sauteuse dans l’huile d’olive (ou le blanc de poireau et l'oignon). Ajoutez la viande hachée. Faites griller pendant quelques minutes et ajoutez le concentré de tomate et les tomates cerises coupées en deux. Lorsque la viande est cuite, déposez-la dans le fond d’un plat à gratin et recouvrez de purée de pommes de terre.

Saupoudrez de fromage râpé ou bien de chapelure.

Cuisson :

Faites cuire le hachis parmentier pendant 40 mn à 180°. Servez bien chaud avec de la salade verte.

***http://www.evacuisine.fr/***