

# Hachis parmentier

**Pour 4 personnes :**

**Ingrédients :**

- 500g de boeuf hâché
- 500g de purée de pommes de terre bien assaisonnée de beurre et muscade
- fromage râpé
- 1 oignon pélé et émincé
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 5cl de vin blanc

- 1.** Préchauffer le four à 190°.
- 2.** Faire revenir le boeuf hâché avec l'huile d'olive, l'oignon, le vin blanc et le persil dans une sauteuse à feu doux.
- 3.** Mettre la préparation au fond du plat à gratin.
- 4.** Recouvrir la viande de purée et parsemer de fromage râpé puis enfourner jusqu'à ce que le hachis soit bien gratiné.

