

Hachis Parmentier

CUISIMAGES

Réf :
4048

Type :
Légumes

Préparation :
30min
Repos:

Cuisson :
20/25min
A180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 6 à 8 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 côtes de porc / - 1 escalope de poulet
- 100g de lardons / - 50g de jambon
- Crème / - Lait
- Beurre
- Fromage râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min dans un grand volume d'eau salée (départ à froid).

Ecrasez les pommes de terre.



Ajoutez le lait, la crème et le beurre.
Poivrez.

Mélangez afin d'obtenir une purée homogène.

Préchauffez le four à 180°C. pendant 15 min.



Ciselez finement l'oignon et faites suer dans un peu d'huile d'olive.

Coupez finement la viande de porc et de poulet (déjà cuits), ainsi que le jambon. Faites dorer les lardons.
Ajoutez la viande aux oignons et faites revenir quelques minutes. Salez et poivrez.



Répartissez la viande au fond des cassolettes.

Recouvrez de purée et saupoudrez de fromage râpé.

Enfournez pour 20 à 25 min jusqu'à ce que le fromage soit doré.



Conseils
Variante
Vin

Servez avec une salade verte.