

RECETTE DU HACHIS PARMENTIER**INGREDIENTS**

500 g de viande de bœuf hachée	3.29 euros
1,5 kg de pommes de terre	0.50 euro
3 cuillères à soupe d'huile d'olive	0.20 euro
150 g d'emmental râpé	1.50 euros
1 gros oignon	0.20 euros
1 cuillère à soupe de concentré de tomate	0.10 euro
1 grand verre de vin blanc sec	0.30 euro
1 verre de bouillon	0.40 euro
25 cl de lait	0.40 euro
3 gousses d'ail	0.80 euro
1 cuillère à soupe de beurre	0.20 euro
Sel et poivre	

Soit un prix total de 7.89 euros pour 4 personnes : **1.97 euros / personne.**



Préparation : 45 mn

Cuisson totale : 1 h 45 mn

REALISATION :

Eplucher l'oignon, le hacher finement (au hachoir électrique), idem pour l'ail.

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et y faire étuver l'oignon (cuire à couvert à tout petit feu) sans coloration. Ajouter le concentré de tomates et laisser cuire encore 2 mn.

Ajouter la viande hachée, le vin blanc, le bouillon (préparé avec un cube de bouillon déshydraté), et l'ail.

Laisser cuire dans la cocotte pendant une heure en veillant bien à ce que cela n'accroche pas.

Préchauffer le four à 220°.

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en petits morceaux.

Mettre les morceaux de pommes de terre dans une cocotte minute, couvrir d'eau, saler et laisser cuire 20 mn à partir du moment où la soupape chuchote.

Lorsque la cuisson est terminée, vider une partie de l'eau de cuisson, la remplacer par du lait, ajouter une cuillère à soupe de beurre. Mixer avec un presse-purée.

Lorsque la préparation à base de viande est cuite, huiler un plat à four avec de l'huile d'olive.

Y verser ensuite une couche de purée, une couche de viande, et enfin une couche de purée.

Saupoudrer d'emmenthal râpé.

Faire gratiner au four pendant environ 20 mn.

Servir bien chaud.

.....C'est prêt

Miam miam