

## HACHIS PARMENTIER DE PANAIS



Pour 4 personnes :

- 6 panais
- 1 oignon
- 600 g de viande hachée
- 30 cl de lait de coco
- Sel, poivre, huile d'olive

chapelure : 2 oeufs + 100 g de noisettes en poudre

Préchauffez le four à 250°C (th. 8).

Pelez les panais, coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant 30 min.

Pelez et émincez l'oignon et faites-le revenir avec la viande hachée dans une c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez. Réservez dans un plat allant au four.

Faites chauffer le lait sans le faire bouillir. Egouttez les panais. Au robot, hachez les panais avec le lait (salez, poivrez) en purée.

Versez cette purée sur la viande.

Dans un bol, battez la poudre de noisettes avec les oeufs et badigeonnez-en la purée.

Enfournez pour 25 min.