

Mon hachis parmentier

Finalement, nous sommes tous incohérents. On a beau dire. Avec nos enfants surtout. «Mets tes chaussures fourrées en pure laine vierge de mouton de Nouvelle-Zélande, il neige.» «Et le bonnet qui va avec aussi. Pas de discussion!» Eux sur le chemin de l'école, on part faire des courses. Dans des bottines à talon fourrées avec rien et sans bonnet. Ce serait moche de se retrouver toute décoiffée en ville. Tout de même. «Les mensonges, c'est très très vilain.» Pourtant, on ment, nous aussi, parfois. Pour des bagatelles certes, mais on ment. Qui ne s'est jamais annoncé malade auprès de son employeur prétextant une gastro fulgurante? Alors qu'en réalité il ne s'agissait que d'une bonne grosse fatigue liée à un mauvais temps hivernal. Qui n'a jamais inventé une excuse bidon pour ne pas devoir se rendre à une invitation? On ment pour avoir la paix. Sur une heure de rentrée, sur le montant total dépensé dans un jour de soldes. On ment par politesse. Lorsqu'on reçoit un cadeau et qu'on s'écrie «j'adooooore, merci». Alors que pas du tout. Petits mensonges, mais mensonges quand même.

«Arrête de manger des chips, des bonbons ou du chocolat! C'est mauvais pour la santé. Mange des fruits!» Nos petits lutins fraîchement endormis, on va chercher la



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 6-7 personnes

Préparation: 25 minutes
Cuisson: 35 minutes en tout

- 2 kgs de pommes de terre pour purée
- poivre, sel et muscade
- 50 g de beurre + 20g pour beurrer le plat
- 2 dl de lait environ
- 100 g de gruyère
- de l'huile à rôtir
- 1 kg de viande hachée de boeuf de qualité
- 1 cube de bouillon de boeuf
- des herbes de Provence
- 3 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 2 belles tomates
- 1 bouquet de persil
- 2 oeufs

boîte de truffes cachée avec soin dans l'armoire. Ou une bonne poignée de cacahuètes. Ou une langue de chat. Vautrés sur le canapé devant un bon film, on savoure l'instant. Nous sommes des parents incohérents. L'être humain est incohérent, chacun à sa manière.

On aime nos animaux de compagnie et on dévore avec joie un bon steak sauce café de Paris.

On milite pour l'écologie et on part voyager à des milliers de kilomètres en avion. On tue au nom de la paix dans le monde. On râle chaque matin, avant de se rendre à son travail, et quand on n'en a plus, on se sent démunis. On apprécie l'ordre et la propreté dans notre foyer, mais on n'a pas envie de faire le ménage. On achète de jolies plantes vertes pour décorer

notre intérieur, on oublie de les arroser et on s'étonne qu'elles sèchent après quelques semaines. On n'a pas beaucoup d'argent, mais on en dépense. On veut vivre en couple et on se plaint de la routine. On veut vivre seul et cette solitude, justement, finit par nous peser.

On nous critique, on nous juge et cela nous blesse. Mais on ne se gêne pas non plus. Un collègue, un voisin, un membre de famille, son conjoint. Tout le monde en prend pour son grade un jour ou l'autre. Même si c'est «très très vilain». Nous sommes incohérents.

Alors, pour rester dans l'ambiance, je vous propose cette recette incohérente. Sur le plan diététique du moins. Fromage, pommes de terre, viande. La totale. Mais moi, j'aime ma famille et j'aime lui faire plaisir. Je lui sers donc régulièrement ce hachis par-

mentier, diablement bon. C'est cohérent ça, non?

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Préparez la purée: épluchez les pommes de terre. Entières, passez-les sous l'eau froide. Coupez-les en morceaux de la taille d'un gros dé. Mettez-les dans une grande casserole et recouvrez-les d'eau. Ajoutez 1 bonne càc de sel, 1 c.à.c. de muscade moulue et quelques tours de moulin à poivre. Portez à ébullition. A l'ébullition, baissez sur feu moyen et laissez cuire ainsi 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.

2 Pendant ce temps, hachez l'ail et l'oignon finement.

Coupez les tomates en dés. Hachez le persil. Râpez le gruyère. Dans une poêle, faites revenir à feu vif la viande hachée dans un bon filet d'huile à rôtir. Lorsqu'elle est dorée, après quelques minutes, ajoutez l'ail et l'oignon et faites revenir 2 minutes sur feu moyen. Poivrez, saupoudrez d'herbes de Provence, et ajoutez le cube de bouillon émietté et les dés de tomates. Faire revenir en mélangeant 5 minutes. Ajoutez environ 1,5 dl d'eau dans la poêle et le persil. Faites cuire encore environ 5 minutes. Le hachis doit res-

ter un peu liquide (mais pas noyé non plus). Goûter et rectifier l'assaisonnement. Cassez les oeufs entiers dans un verre et mélangez avec une fourchette. Ajoutez-les dans la poêle hors du feu. Réservez.

3 Préchauffez le four en position grill à 210°C. Lorsque les pommes de terre sont fondantes, égouttez-les puis les remettez-les dans la casserole. Ajoutez les 50g de beurre et le lait. Poivrez. Ecrasez à l'aide d'un presse-purée. Elle doit rester ferme, mais aussi moelleuse. Ajoutez la moitié du gruyère, soit 50g et mélangez.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin.

4 Beurrez le plat à gratin avec 20g de beurre. Etalez d'abord le hachis sur tout le fond en l'égouttant très brièvement. Il doit rester un peu liquide. Recouvrez avec la purée et lissez un peu avec une spatule. Parsemez du gruyère restant et enfournez dans le haut du four. Après environ 10-15 minutes, lorsque le dessus est bien doré, sortez le plat du four. Laissez reposer 2 minutes et servez avec une salade pleine de peps! ■