

Hachis Parmentier aux endives WW



Pour 4 pers / 7 pp par pers

- 3 belles endives
- 1 petit oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 400 gr de bœuf haché à 5 % de mg
- 100 ml de vin blanc
- 2 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 100 ml de lait ½ écrémé
- 2 cs de chapelure
- 550 gr de pommes de terre
- sel, poivre
- persil

Eplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les faire cuire dans une casserole d'eau salée.

Egoutter.

Réduire en purée avec le lait et la crème, réserver.

Faire revenir la viande émietée dans une sauteuse munie d'une feuille de cuisson avec l'oignon émincé et l'ail pressée.

Saler, poivrer et rajouter du persil.

Pendant ce temps retirer le cœur des endives et émincer les endives finement.

Rajouter les dans la sauteuse ainsi que le vin blanc.

A l'aide d'une cuillère en bois récupérer les sucs de la viande sur la feuille de cuisson et retirer-la.

Couvrir et faire cuire 10 minutes.

Préchauffer votre four à 200°.

Etaler la viande hachée aux endives dans le fond d'une plat allant au four. Mettre la purée par-dessus, égaliser et parsemer la chapelure.

Enfourner pour 20 minutes.