



Les plats principaux

Hachis Parmentier aux tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 pommes de terre (grosses)
600 grammes viande hachée (mélangée)
600 grammes de tomates (tamisées)
150 grammes Gruyère (râpé)
3 décilitres de crème
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes et cuisez-les dans de l'eau salée. Écrasez-les ensuite en purée, salez et poivrez puis mélangez-y la crème.

Cuisez la viande bien émietée puis mélangez-y les tomates tamisées. Répartissez le haché dans le fond d'un plat à four. Étalez la purée par-dessus. Saupoudrez avec le gruyère et mettez 30 minutes dans un four préchauffé à 185°.

