



Les plats principaux

Hachis Parmentier avec compote de pommes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre (farineuses)
8 pommes (acides, ex. Cox)
1 cuillère à soupe de sucre
1/2 cuillère à café cannelle
50 millilitres de lait
20 grammes de beurre (pour la purée)
500 grammes de boeuf haché
1 cuillère à soupe de curry en poudre
3 cuillères à soupe de chapelure
2 oignons (coupés fins)
2 cuillères à soupe de persil (haché)
noix de muscade
huile d'olive
beurre
1 œuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et faites-en une purée. Mélangez-y l'œuf, 20 g de beurre et le lait et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et faites revenir les oignons. Incorporez les oignons cuits à la purée. Faites de nouveau fondre un peu de beurre dans une poêle et cuisez-y le haché en l'émiettant. Ajoutez le curry, du poivre et du sel et mélangez.

Épluchez les pommes, coupez-les en dés et cuisez-les doucement dans un fond d'eau. Assaisonnez avec sucre et cannelle.

Disposez le haché dans un plat à four avec par-dessus la compote de pomme et enfin une couche de purée. Saupoudrez avec la chapelure. Cuisez 20 minutes au four pour avoir une croûte bien dorée. Saupoudrez enfin avec le persil haché.

Ustensiles de cuisine

Four

