



Les plats principaux

Hachis Parmentier avec sauce bolognaise et mortadelle

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de boeuf haché
3 carottes (en morceaux)
1 poivron (rouge, en dés)
1 oignon (haché fin)
8 tomates cerise (coupées en deux)
400 grammes de tomates (concassées, en boîte)
2 gousses d'ail (écrasées)
20 grammes feuilles de basilic (frais, pour la sauce)
10 grammes feuilles de basilic (frais, pour la finition)
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 tranche de mortadelle
1 kilogramme de pomme de terre (farineuses)
20 grammes de beurre (pour la purée)
50 millilitres de lait (pour la purée)
noix de muscade
mozzarella
1 œuf
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et faites-y revenir l'oignon avec l'ail. Ajoutez tous les légumes et cuisez à point. Incorporez-y les tomates et faites mijoter 10 minutes.

Cuisez le haché dans un peu d'huile d'olive en l'émiettant. Assaisonnez avec paprika, poivre et sel. Incorporez le haché aux légumes avec 2/3 des feuilles de basilic et faites encore mijoter 10 minutes. Ajoutez un peu d'eau si la sauce devient trop sèche.

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, le beurre et le lait et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Versez la sauce bolognaise dans un plat à four, étalez dessus les tranches de mortadelle et terminez par une couche de purée. Terminez avec des tranches de mozzarella. Enfouez durant 15 minutes. Décorez avec le

reste du basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

