



## Hachis Parmentier

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, faites chauffer la quantité d'eau et de lait nécessaire pour faire une purée pour 4 personnes.



Mélangez et laissez reposer. Dans une poêle, faites chauffer l'huile, ajoutez l'ail et l'oignon. Remuez jusqu'à ce que l'oignon soit fondu. Salez, poivrez, ajoutez la pincée de muscade et le sachet de purée.



Ajoutez la viande hachée et le persil. Laissez cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit saisie. Salez et poivrez. Battez dans un bol, 2 cuillerées à soupe de chapelure, le lait avec l'oeuf. Versez sur la viande.



Beurrez un plat à gratin. Répartissez la viande dans un plat à gratin. Puis, recouvrez de purée. Faites des stries avec une fourchette. Parsemez du reste de chapelure. Enfouez 20 minutes puis terminez sous le gril du four 1 minute.



### Mon conseil

Le mélange de chapelure, lait et oeuf donne du moelleux à la viande. Si je n'ai pas de chapelure, j'écrase 2 tranches de pain rassis et je le fais tremper dans un peu de lait.

### Mon menu

**Accompagnement :**  
• salade verte  
• poêlée de légumes de saison

**Accord vin :**  
• rosé

### Mon marché

Appuyez sur la tomate, il ne doit pas y rester la trace du doigt.  
**Saison :**  
• de juin à septembre.

# Volailles et lapin



Volailles et lapin

Légumes, pâtes et riz

Gâteaux et mignardises

Crèmes et desserts aux fruits



## Hachis Parmentier

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une casserole, faites chauffer la quantité d'eau et de lait nécessaire pour faire une purée pour 4 personnes.



1

### Mon conseil

Le mélange de chapelure, lait et oeuf donne du moelleux à la viande. Si je n'ai pas de chapelure, j'écrase 2 tranches de pain rassis et je le fais tremper dans un peu de lait.



2

Mélangez et laissez reposer. Dans une poêle, faites chauffer l'huile, ajoutez l'ail et l'oignon. Remuez jusqu'à ce que l'oignon soit fondu. Salez, poivrez, ajoutez la pincée de muscade et le sachet de purée.



3

Ajoutez la viande hachée et le persil. Laissez cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit saisie. Salez et poivrez. Battez dans un bol, 2 cuillères à soupe de chapelure, le lait avec l'oeuf. Versez sur la viande.



4

Beurrez un plat à gratin. Répartissez la viande dans un plat à gratin. Puis, recouvrez de purée. Faites des stries avec une fourchette. Parsemez du reste de chapelure. Enfourez 20 minutes puis terminez sous le gril du four 1 minute.

### Mon menu

#### Accompagnement :

- salade verte
- poêlée de légumes de saison

#### Accord vin :

- rosé

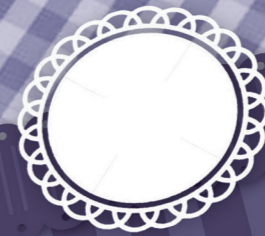
### Mon marché

Appuyez sur la tomate, il ne doit pas y rester la trace du doigt.

#### Saison :

- de juin à septembre.

# Volailles et lapin



Volailles et lapin

Légumes, pâtes et riz

Gâteaux et mignardises

Crèmes et desserts aux fruits