



Hachis Parmentier

Recette réalisée avec



Un beau gratiné doré avec une saveur typique des fromages italiens : fruité avec un piquant unique.



15 personnes

2,07€ HT / portion



Hachis Parmentier



- 5 kg de pommes de terre
- 200 g de beurre
gastronomique Candia
Professionnel
- 300 g d'emmental La Vie de
Chateau
- 7,5 cl de lait biologique
Candia Professionnel
- 2 kg de viande hachée
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 3 carottes
- 150 g de purée de tomate
- 8 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 125 g de chapelure
- 125 g de Gran Leo poudre La
Vie de Château

Préchauffer le four à 180°C. Peler les pommes de terre puis les faire cuire à l'anglaise. Une fois cuites, les réduire en purée. Rajouter le lait, le beurre et l'emmental râpé. Assaisonner avec le sel, le poivre.

Mélanger et réserver. Emincer les oignons, hacher l'ail. Faire suer dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajouter la viande puis cuire pendant une dizaine de minutes.

Ajouter la brunoise de carottes et la pulpe de tomates. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux. Mélanger le fromage Gran Leo et la chapelure. Verser uniformément dans un bac gastro la garniture de viande puis incorporer la purée à l'emmental. Lisser la surface.

Répartir le mélange de chapelure et de Gran Leo. Enfourner 25/30 minutes à 180°C.

Astuce du chef

Twistez votre chapelure en ajoutant de la poudre de noisette pour plus de générosité