

Hachis parmentier au magimix

Informations

Préparation : 8 min	Cuisson : 65 min	Durée : 73 min	Difficulté : 0/10
Ingrédients : 13	Etapes : 12	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la viande:

500g de viande hachée

1 oignon

1 échalote

1 gousse d'ail

1 carotte

25g de beurre

Sel, poivre Pour la purée:

1000g de pomme de terre

300g de lait

50g de beurre

25g d'huile

Sel, poivre, noix de muscade

Gruyère

Etapes

Pour la viande:

Â»

Éplucher l'ail, l'échalote, l'oignon, la carotte. Couper la carotte en gros tronçon et mettre le tout dans le bol du thermomix.

Programmer 10 secondes à la vitesse 6.

Â»

Quand tout est bien mixer mettre le beurre et programmer 4 minutes, à 60°, fonction sens inverse sur la vitesse 1.

Â»

Ajouter l'huile, le sel et le poivre et mettre la viande dans le thermomix. programmer 20 secondes à la vitesse 6 pour mélanger la viande au légumes.

Â»

Programmer ensuite le thermomix 10 minutes à 80 sur la vitesse 3.

Â»

Beurrer un plat allant au four. et mettre la viande dans le fond du plat.

Â»

Mettre le four à préchauffer sur 200°.

Pour la purée:

Â»

Insérer le fouet dans le bol.

Â»

Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux de 4 cm et les mettre dans le bol du thermomix avec le lait, le sel, le poivre et

Hachis parmentier au magimix

la noix de muscade.

Â»

Régler 24 minutes à 100°C sur la fonction sens inverse à la vitesse 1. ne pas mettre le gobelet sur le couvercle.

Â»

A l'arrêt de la minuterie ôter la fonction sens inverse, ajouter le beurre et mixer 40 secondes à la vitesse 3.

Pour le hachis parmentier:

Â»

Mettre la purée sur la viande dans le plat allant au four. Ajouter le gruyère.

Â»

Mettre au four 10 minutes à 200° ensuite 3 minutes sur la fonction grill.