

Le hachis Parmentier

400 g de reste de pot-au-feu; 2 oignons; 2 tomates; 1 botte de persil; 2 gousses d'ail; 50 g de beurre de cuisine; 3 cuillerées à soupe d'huile; 1 kg de pommes de terre; un quart de litre de lait; sel, poivre.

1. Hacher finement la viande. Hacher également finement les oignons, les gousses d'ail. Eplucher les tomates et les couper en morceaux. Hacher aussi la botte de persil. Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée, ensuite les égoutter en passoire avant de les passer au tamis. Verser le lait et mélanger bien afin d'obtenir une purée. Au dernier instant, ajouter une noix de beurre, du sel et du poivre.

2. Faire chauffer un peu d'huile et un peu de beurre dans une poêle et y faire revenir oignons et ail hachés, ajouter la viande hachée, laisser revenir quelques minutes, puis mettre les tomates, le sel et le

poivre. Laisser cuire 10 minutes à feu moyen. Parsemer de persil, au dernier moment.

3. Dans un plat à gratin mettre une couche de purée, une couche de viande, une dernière couche de purée sur le dessus. Faire dorer à four chaud et servir très chaud.