



## Hachis parmentier du jardinier

08/03/2016 à 11h20

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 300 g de bœuf haché
- 1 kg de pommes de terre à purée
- 1 oignon
- 400 g de légumes surgelés (jardinière de légumes)
- 20 g de beurre
- 5 cl de lait demi-écrémé
- 2 biscottes
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre

### Préparation :

- Faites cuire les pommes de terre pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante et salée. Egouttez-les, pelez et écrasez-les au presse-purée ;
- Ajoutez le lait et 10 g de beurre, salez et poivez et mélangez ;
- Pelez et émincez l'oignon ;
- Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez la viande et l'oignon et dorez pendant 5 minutes à feu vif. Ajoutez les légumes et laissez mijoter 10 minutes à couvert ;
- Préchauffez le four à 210°C (therm. 7), étaler la moitié de la purée dans un plat. Ajouter la viande et les légumes puis couvrir avec le reste de la purée. Ecraser ensuite les biscottes et saupoudrez-en le plat;
- Répartir les 10 gr restants de beurre coupé en petits morceaux sur toute la surface;
- Faire cuire 15 min au four.