



*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *Hachis Parmentier*

### *Méthode*

1. Eplucher les pommes de terre et les mettre dans une grande casserole d'eau froide; porter à ébullition et faire cuire 30 minutes environ. Faire chauffer le lait.
2. Préchauffer le four à 210 °C (410 °F). Egoutter les pommes de terre et les passer au moulin à légumes au-dessus d'une casserole. Faire chauffer à feu très doux et y incorporer 80 g (3 oz) de beurre en morceaux, tout en remuant.
3. Verser le lait chaud doucement pour obtenir une purée onctueuse. Saler et poivrer au goût.
4. Peler et hacher les oignons puis les faire blondir dans une poêle avec le reste du beurre. Faire revenir la viande hachée dans une poêle et y ajouter le persil et l'oignon.
5. Beurrer le plat REVOL, disposer la moitié de la purée, puis le hachis et terminer par le reste de purée. Recouvrir de Comté râpé et mettre au four pendant 15 minutes.

### *Ingrédients (pour 8 à 10 portions) :*

2 kg (4,5 lb) de pommes de terre  
1,5 kg (3,25 lb) de viande hachée  
120 g (4 oz) de beurre  
250 ml (1 tasse) de lait  
3 gros oignons  
Persil plat  
200 g (7 oz) de Comté  
Sel et poivre

*Plat rectangulaire BELLE CUISINE disponible dans les tailles :  
16 x 11 cm; 19 x 12,5 cm; 26 x 18,5 cm; 30 x 21,5 cm;  
34 x 25 cm et 44 x 32 cm*





*[www.starketwhyte.com](http://www.starketwhyte.com)*