

CUISINE PETIT BUDGET  
**GRATIN PARMENTIER**  
FACON MAISON

**Voici une délicieuse recette de Gratin Parmentier.**

**Antoine Parmentier a permis l'amélioration du pain et découvert en Allemagne la pomme de terre, et grâce à lui, le « Hachis Parmentier » a ses adeptes.**

**On peut se régaler pour environ 3€ / personnes.**

**Voici une recette maison pour 8-10 personnes, c'est parti...**



CUISINE PETIT BUDGET  
**GRATIN PARMENTIER**  
FACON MAISON

**Ingrédients:**

1,5 kg de pommes de terre  
300 g d'hachis de bœuf  
200 g d'hachis de porc  
300 g de petits pois  
200 g de concentré de tomates  
2 oignons  
Ail haché  
Persil haché  
Beurre  
Crème légère  
Sel  
Poivre  
Gruyère râpé





CUISINE PETIT BUDGET  
**GRATIN PARMENTIER**  
FACON MAISON

Préparation du Hachis:

**On se lave correctement les mains au savon.**

Mélanger le bœuf et le porc avec l'ail haché et le persil haché ainsi que le sel et le poivre.

Dans une casserole départ à froid pour ne pas colorer les oignons, mettre une noix de beurre et les oignons hachés.

Quand les oignons sont translucides, ajoutez la viande hachée par petits morceaux en mélangeant de temps en temps. Incorporez ensuite les petits pois avec le jus et la sauce tomate.

Lorsque c'est presque cuit, déposez et étalez l'hachis dans un plat huilé.





CUISINE PETIT BUDGET  
**GRATIN PARMENTIER**  
FACON MAISON

**Préparation de la purée:**

**Epluchez vos pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée. Une fois que vos pommes de terre sont cuites, égouttez-les rapidement puis incorporez un morceau de beurre et de la crème légère liquide avec un peu de poivre pour parfumer.**

**Ecrasez le tout pour obtenir une belle purée bien souple.**

**Si elle est trop épaisse, ajoutez-y un peu d'eau tiède.**





CUISINE PETIT BUDGET  
**GRATIN PARMENTIER**  
FACON MAISON

**Montage du plat:**

**Déposez votre purée par-dessus la viande hachée.**

**On laisse comme ça?**

**Non, on va étaler la purée et la parsemer de gruyère râpé et de quelques noisettes de beurre.**

**Enfournez le tout dans votre four préchauffé à 180° pendant environ 30 minutes.**





CUISINE PETIT BUDGET  
**GRATIN PARMENTIER**  
FACON MAISON

Et voilà, votre hachis  
Parmentier bien gratiné est  
prêt à être dégusté.

En accompagnement, vous  
pouvez faire une belle  
salade verte bien vinaigrée  
et un bon morceau de pain  
artisanal.

Très bon appétit...





Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur  
le site internet:

**BOITEALAPIN.FR**



**BOITEALAPIN.FR**

**UNE ENVIE DE LIBERTE...**

**Très bonne journée à vous et à bientôt...**