



Hachis sans gachis

Avec vos restes de pot-au-feu

Ingrédients pour la purée de pommes de terre :

- 700 g de pommes de terre
- 150 ml de lait
- 50 g de beurre
- Sel/poivre

Ingrédients pour la viande hachée :

- 2 oignons
- 20 gr de beurre
- Restes de viande et légumes de pot-au-feu
- 1 cuillère à soupe de chapelure
- Sel/poivre
- Huile d'olive

Préparation :

1. Cuire les pommes de terre et les écraser avec un presse purée. Ajouter le lait et le beurre.
2. Passer le reste de viande et de légumes au hachoir. Émincer les oignons et cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter la viande hachée, puis verser une cuillère à soupe de chapelure pour absorber le jus de légumes.
3. Préchauffer le four à 200°C. Disposer la viande hachée dans un plat, puis recouvrir de purée. Parsemer le fromage râpé sur le dessus. Enfourner pour 20 minutes de cuisson environ.



AGGLO DU SAINT-QUENTINOIS

