

# Hachis parmentier

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Quantité : 4 personnes

## Ingédients

- 1 kg de pommes de terre
- 12 cl de crème (végétale!)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, muscade
- 240 g de haché (végétal!)
- 120 g d'oignons
- sel, poivre, thym

## Préparation

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur.

Couper les oignons en lamelles.

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile.

Ajouter le haché, le sel, le poivre et le thym.

Préchauffer le four à 180°C.

Peler les pommes de terre et les placer dans un bol.

Ajouter l'huile d'olive, la crème, le sel, le poivre et la muscade.

Écraser les pommes de terre jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Mettre le haché dans le fond du plat.

Recouvrir de purée.

Parsemer le mélange levure de bière/chapelure.

Faire cuire pendant 20 min.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 27 avril 2019

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)