



Chef  Thierry



Recette du chef **Thierry Deletrez**

À table :

Nombre de personnes : 4 personnes

Coût : peu dispendieux

Degré de difficulté : facile

En cuisine :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Temps de repos : aucun

Hachis parmentier

Au marché :

500 g (1 lb) de bœuf haché

1 gros oignon coupé en petits cubes

45 ml (3 c. à soupe) d'huile

2 gousses d'ails écrasées

2 tomates coupées en cubes

1 kg (2 lb) de pommes de terre épluchées et coupées en gros cubes

250 ml (1 tasse) de lait de la Laiterie de l'Outaouais

45 ml (3 c. à soupe) de beurre de la Laiterie de l'Outaouais

Une pincée de noix de muscade râpée

1 feuille de laurier

100 g de fromage gruyère

Sel et poivre

La recette :

- Dans une poêle, mettre l'huile et saisir le bœuf haché et les oignons à feu vif pendant 15 minutes. Saler et poivrer.
- Égoutter la viande dans une passoire et remettre la viande dans la poêle.
- Ajouter l'ail, les tomates et laisser cuire à feu doux 30 minutes.
- Déposer la préparation dans un plat allant au four, réserver au frais.
- Dans une casserole, mettre les pommes de terres en cube, le sel, la feuille de laurier et couvrir d'eau.
- Amener à ébullition et laisser bouillir à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- Égoutter dans une passoire puis mettre dans un bol en inox.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la muscade et le beurre. Ajouter la préparation de lait aux pommes de terre et réduire les pommes de terre en purée. Saler et poivrer.
- Ajouter la purée de pommes de terre sur la viande.
- Étaler le fromage et chauffer au four à 350° F (180° C), jusqu'à l'obtention d'une légère coloration.
- Servir.

Astuce du chef :

- Pour faire la purée, utiliser un presse purée ou mieux encore un moulin à légumes.
- Le robot culinaire électrique n'est pas un bon choix, car la purée « cordera » c'est-à-dire qu'elle deviendra élastique et collante.
- Il est aussi préférable de faire la purée avec une pomme de terre chaude plutôt que froide.

 Laiterie de
l'Outaouais

Ingrédients :
lait frais de chez nous, notre fierté régionale

