

Hachis parmentier recette cookeo



Hachis parmentier recette cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

600 g de viande hachée

100 g d'oignons

1,5 kg de pommes de terre

Huile d'olive

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

1 cuillère à café d'ail déshydraté

sel

100 g de gruyère rape

2 cuillères à soupe de crème fraîche

400 ml d'eau

Muscade

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir la viande hachée , l'oignon et l'ail .

Réservez la viande et les oignons dans un plat qui va au four .

Sans laver la cuve déposez les pommes de terre coupées en morceaux ,versez les 400 ml d'eau avec le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de muscade .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée.

Ajoutez la crème fraîche .

Répartissez la purée sur la viande hachée.

Saupoudrez de gruyère râpé .

En fournez pendant 10 mn à 180 ° . Puis passez en position grill pendant 5 mn

Servez chaud

Hachis parmentier au cookeo *par jphil3600*