

Hachis parmentier au potiron

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de potiron coupé en cubes
- 500 g de bœuf haché
- 10 cl de lait
- 1 oignon émincé
- 100 g de gruyère râpé

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Faites cuire le potiron dans une grande casserole d'eau salée environ 20 minutes dès ébullition, la chair doit être bien tendre.

Egouttez-le et réduisez-le en purée en ajoutant le lait, du sel et du poivre.

Faites revenir l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile, puis ajoutez la viande hachée.

Salez, poivrez et faites cuire jusqu'à coloration.

Répartissez la viande dans le fond d'un plat à gratin, puis la purée et parsemez de fromage.

Enfournez pour 20 minutes environ pour faire gratiner.

<http://philomavie.blogspot.com>