

HACHIS PARMENTIER REVISITÉ (Ou comment planquer les légumes...)

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 g de viande hachée de bœuf

500 g de pommes de terre

300 g de céleri-pomme

150 g de champignons

1 oignon

1 petit fenouil

2 grosses tomates

80 g de parmesan râpé

Coriandre en poudre

Cumin

Noix de muscade

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparation

1. Détailler les pommes de terre et le céleri-pomme en cubes, et les mettre à cuire à la vapeur pendant 30 min.

2. Ciseler l'oignon, le fenouil et les champignons puis les faire revenir dans une poêle à feu doux avec un filet d'huile d'olive. Incorporer la viande hachée, la coriandre et le cumin. Saler, poivrer et laisser dorer à feu vif.

3. Réduire les pommes de terre et le céleri-pomme en purée, saler, poivrer et ajouter de la muscade. Incorporer 40 g de parmesan.

Préchauffer le four à 200°C.

4. Déposer le hachis dans un plat allant au four, le recouvrir de purée, disposer des rondelles de tomates sur le dessus et parsemer de parmesan. Enfourner pendant 25 à 30 minutes.