

# Hachis Parmentier de Patates Douces

Le hachis Parmentier est un de mes plats classiques préférés. Pour cette recette j'ai eu envie de lui donner une saveur un peu différente.

**Préparation:** 20 min

**Cuisson:** 40 min

## Ingrédients pour 4 pers:

- 3-4 patates douces (soit 800 g environ)
- 400 g de viande hachée
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 10 cl de lait
- 50 g parmesan
- sel, poivre

## Préparation:

1- Pelez les patates douces, coupez-les en cubes et faites les cuire à la vapeur 20 min.

2- Pendant ce temps, faites suer l'oignon dans une casserole avec 10 g de beurre. Ajoutez la viande et faites cuire 10 à 15 min, réservez.

3- Préchauffez votre four à 210°C

4- Passez les patates douces au moulin à légumes pour réaliser une purée. Ajoutez à la purée le lait et les 10 g de beurre restant, salez, poivrez. Si vous aimez une purée plus souple ajoutez un peu de lait (moi je l'aime avec de la consistance)

5- Déposez au fond d'un plat allant au four votre viande hachée cuite puis recouvrez avec votre purée de patates douces. Parsemez de parmesan et laissez gratiner au four environ 20 min. Servez chaud.

Bon Appétit !!