

PARMENTIER DE BOEUF CLASSIQUE (6 personnes)

- 1 kg 500 de purée de pommes de terre maison
- 600 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 1 œuf
- ½ bouquet de persil
- Beurre, sel et poivre

Hacher l'oignon, l'ail et le persil. Couper les tomates en morceaux.

Faire revenir l'ail et l'oignon dans du beurre puis ajouter le bœuf haché. Saler, poivrer et ajouter les morceaux de tomates et le persil. Laisser cuire environ 10 minutes en remuant. Ajouter l'œuf hors du feu.

Etaler la viande dans un plat à gratin. Recouvrir avec la purée de pommes de terre. Lisser le dessus et saupoudrer de chapelure.

Cuire à four chaud thermostat 7-8 (210°C) 30 minutes environ.
Servir chaud accompagné d'une salade verte.

