

Hachis parmentier à la patate douce au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 15	Etapas : 15	Astuces : 17	

Ingrédients

Pour le hachis parmentier thermomix:

300g de hachis de boeuf

300g de chair à saucisse

1 échalote

1 gousse d'ail

1/2 oignon

20g d'huile

Herbes de Provence Pour la purée de patates douces:

400g de patates douces

200g de pommes de terre

50g de lait

50g de beurre

50g de gruyère

1CàS de crème fraîche épaisse

Noix de muscade

Sel et poivre

Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Pour le hachis parmentier:

Â»

Eplucher l'ail, l'oignon et l'échalote et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et programmer 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2, en fonction sens inverse.

Â»

Ajouter la chair à saucisse, la viande hachée et les herbes de Provence et régler 30 secondes sur la vitesse 4, en fonction sens inverse.

Â»

Cuire 7 minutes sur 90°C sur la vitesse 3, en fonction sens inverse.

Â»

Mettre la préparation de viande obtenu dans un plat allant au four.

Pour la purée:

Â»

Hachis parmentier à la patate douce au thermomix

Eplucher les patates douces et les pommes de terre, les couper en dés et les mettre dans le bol du thermomix avec le lait, la noix de muscade et le sel et poivre.

Â»

Cuire 16 minutes sur 90°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le beurre et la crème épaisse.

Â»

Mixer 30 secondes sur la vitesse 8.

Â»

Verser la purée sur la hachis préalablement réservé dans le plat.

Â»

Etaler cette purée à l'aide de la spatule.

Â»

Parsemer de gruyère.

Â»

Enfourner 10 minutes à 180°C et ajouter 3 à 4 minutes sur la fonction grill afin de gratiner le fromage rapé.

Déguster cet excellent hachis parmentier thermomix à la patate douce