

LES RECETTES DE NOS MEMBRES

Hachis Parmentier au four (Pastel de patata en el horno)

Par Hilda Cohen

Ingrédients pour 5-6 personnes :

- 500-700 g de viande
- 2 kg de pommes de terre
- 6-7 œufs (1 œuf par personne + 1)
- 1 oignon
- Noix de muscade, huile, cannelle, une feuille de laurier, persil, curcuma

1. Préparation de la viande

Hacher la viande et la mettre à cuire dans une grande poêle avec beaucoup d'huile, de l'eau (l'eau doit couvrir la quantité de viande), de la noix muscade, de la cannelle, une feuille de laurier, du persil, du curcuma, du sel et un oignon haché finement. Bien écraser la viande hachée avec une fourchette pour qu'elle ne reste pas en paquet.

Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore.

2. Préparation de la purée de pommes de terre

Faire bouillir les pommes de terre épluchées avec des œufs (un œuf par personne).

Une fois que les pommes de terres sont cuites, les écraser au presse-purée. Eplucher les œufs.

Ajouter à la purée de pommes de terre du sel, l'huile de cuisson de la viande, un peu de noix muscade, du curcuma et un peu de l'eau dans laquelle ont cuit les pommes de terre afin que la purée ne soit pas trop dure.

Dans un plat Pyrex pour le four, mettre un peu d'huile au fond et sur les bords.

Étaler la moitié de la quantité de purée de pommes de terre.



Étaler la viande hachée puis les œufs durs coupés en rondelles.

Étaler par-dessus l'autre moitié de purée restante.

Battre un œuf cru entier (blanc et jaune) et badigeonner toute la surface du plat.

Dessiner des petites entailles sur la purée.

Faire cuire au four à 200° pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le haut du plat soit doré.