

Starfrit LUNCH : Hachis parmentier

Recette pour 4 personnes



Description

Tout ce que les enfants aiment réuni dans un plat à gratin, à cuire directement dans votre boîte à lunch **Lock & Lock Glass contenant 500 ml carré de Starfrit**.

<https://www.starfrit.com/fr/lock-lock-glass-contenant-500-ml-carre>

Ingrédients

Hachis Parmentier

- 500 Gr Boeuf haché
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Lb Pommes de terre yukon gold
- 1 Tasse(s) Lait
- 3 Cuil. à soupe Beurre

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Émincez l'oignon blanc. Faites chauffer le lait doucement et gardez-le au chaud.

Purée de pommes de terre

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Plongez les cubes de pommes de terre dans une eau froide et salée (à 10% du volume d'eau). Portez le tout à ébullition jusqu'à ce qu'une lame de couteau puisse transpercer très facilement les cubes de pommes de terre.

Égouttez-les, puis remettez-les dans la casserole de cuisson et mettez sur le feu en y ajoutant le lait chaud. À l'aide d'un fouet, fouettez bien pour rendre le tout en purée homogène, si la purée vous paraît trop solide, vous pouvez ajouter du lait. Ensuite, ajoutez le beurre et rectifiez

l'assaisonnement en sel et poivre.

Hachis parmentier

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faite revenir les oignons. Une fois bien tendres, ajoutez la viande hachée, assurez-vous d'une bonne cuisson.

Recouvrez le fond de vos boites **Lock & Lock Glass contenant 500 ml carré de Starfrit** avec la viande de boeuf cuite, Recouvrez le tout de la purée. Déposez ici et là des petits morceaux de beurre, placez le plat dans le four jusqu'à l'obtention d'une belle coloration de la purée.

Montage

Il ne vous restera plus qu'à passer vos boites **Lock & Lock Glass contenant 500 ml carré de Starfrit** au micro-ondes avant de consommer votre hachis!

Bon appétit!