

# GRATIN DE HACHIS AUX CAROTTES ET AU CÉLERI-RAVE



- PELEZ LES CAROTTES ET LE CÉLERI-RAVE, ET RÂPEZ-LES FINEMENT.
- PELEZ LES POMMES DE TERRE ET COUPEZ-LES EN MORCEAUX DE TAILLE ÉGALE.
- ÉMINCEZ L'OIGNON.

- FAITES CUIRE LES POMMES DE TERRE 20 MIN DANS DE L'EAU BOUILLANTE LÉGÈREMENT SALÉE. ÉGOUTTEZ-LES, RÉDUISEZ-LES EN PURÉE ET INCORPOREZ-Y LA CRÈME LÉGÈRE, DE LA NOIX MUSCADE, DU SEL ET DU POIVRE.

- ENTRE-TEMPS, FAITES FONDRE 1 C. À SOUPE DE BEURRE DANS UNE POÊLE ET FAITES-Y REVENIR L'OIGNON JUSQU'À CE QU'IL SOIT TRANSLUCIDE. FAITES-Y CUIRE LE HACHIS AVEC LE THYM PENDANT 5 MIN, EN L'ÉGRENANT AVEC UNE FOURCHETTE. SALEZ ET POIVREZ. TRANSVASEZ LE TOUT DANS UN PLAT À FOUR.

- PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200 °C.

- FAITES FONDRE 1 C. À SOUPE DE BEURRE DANS LA MÊME POÊLE ET FAITES-Y CUIRE LES CAROTTES ET LE CÉLERI-RAVE RÂPÉS PENDANT 5 MIN. ÉPICEZ DE PAPRIKA, DE SEL ET DE POIVRE.

- RÉPARTISSEZ LES LÉGUMES RÂPÉS SUR LE HACHIS ET ÉTALEZ-Y LA PURÉE DE POMMES DE TERRE.

- PARSEMEZ LE PLAT DE CHAPELURE ET D'1 C. À SOUPE DE BEURRE EN NOISETTES. GLISSEZ 15 À 20 MIN AU FOUR PRÉCHAUFFÉ.

## INGRÉDIENTS

- 750 G DE HACHIS DE POULET (BOUCHERIE)
- 400 G DE CAROTTES
- 400 G DE CELERI-RAVE
- 800 G DE POMMES DE TERRE
- 1 OIGNON
- 1.5 DL DE CRÈME LÉGÈRE
- 3 C. À SOUPE DE BEURRE
- 4 C. À SOUPE DE CHAPELURE
- 1 C. À CAFÉ DE THYM SÈCHÉ
- 1 C. À CAFÉ DE PAPRIKA DOUX FUMÉ
- NOIX DE MUSCADE
- SEL ET POIVRE