

## LE HACHIS PARMENTIER

### Ingrédients :

- Pomme de terres bio 53
- oignons, carottes, poireaux bio 53
- Bœuf pot au feu bio 53
- lait
- Beurre



1/ Mettre à cuire le pot au feu au court bouillon avec les légumes aromatiques à petit feu 3 heures.

2/ Eplucher les pommes de terre et cuire à la vapeur.

3/ Passer au presse purée et arroser au lait chaud.

4/ Passer la viande au hachoir.

5/ Faire le montage du plat, purée, viande, purée et une noisette de beurre.

6/ Mettre au four 30mn.

Bon appétit.