

<b>Hachis Parmentier au topinambour</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
<p>Recette pour 4 personnes Préparation : 25 min Cuisson : 20 mn</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 500 gr (environ) de viande hâchée</li><li>- 500 gr de pommes de terre</li><li>- 500 gr de topinambours</li><li>- bouillon de boeuf</li><li>- 50 gr de beurre</li><li>- 1 oignon blanc</li><li>- thym</li></ul>	<p>Faites chauffer 20 gr de beurre dans un sautoir. Faites rissoler l'oignon émincé. Ajoutez la viande hachée avec 2 louches de bouillon de boeuf et du thym. Faites bien revenir. Pendant ce temps faites cuire à la vapeur les pommes de terre et les topinambours épluchés, lavés et coupés en tronçons de même taille. Passez les pommes de terre et les topinambours au presse purée. Ajoutez du bouillon de boeuf pour assouplir la masse, puis le reste du beurre. Préchauffez le four à 200°-220°c. Dans un plat à gratin étalez une couche de purée, une couche de viande et recouvrez le tout de purée. Enfournez et laissez "gratiner" pendant 15-20 minutes.</p>