Hachis parmentier

Plat principal - Facile - Bon marché



**Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- beurre
- 2 tomates
- 400 g de viande hâchée
- farine
- sel, poivre
- herbes de provence
- 1 jaune d'oeuf
- parmesan
- 300 g de [purée](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_puree_r_52.aspx) de pomme de terre
- fromage râpé

**Préparation de la recette :**

Faire revenir les oignons hâchés et les gousses d'ail mixées avec un bon morceau de beurre. Ajouter les tomates coupées en dés, la viande hâchée, 1 cuillère à soupe de farine, sel, poivre, herbes de provence. Quand tout est cuit, couper le feu et ajouter le jaune d'oeuf et un peu de parmesan. Bien mélanger. Etaler au fond du plat à gratin. Préparer la purée. Etaler au dessus de la viande. Saupoudrer de fromage râpé et mettre au four à gratiner.