

HACHIS PARMENTIER DE LÉGUMES



👤 4 🕒 20 min 🍳 40 min

800 g de pommes de terre en purée • 200 g de tomates • 200 g de courgettes • 2 carottes • 200 g de fenouil • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de crème fraîche (ou de crème de soja) • 80 g de gruyère râpé • 1 branche de thym • muscade • sel, poivre

① Épluchez l'ail et l'oignon, émincez-les. Coupez les tomates, les carottes et les courgettes en petits dés, émincez le fenouil. ② Faites revenir l'ail et l'oignon dans une casserole avec l'huile. Ajoutez tomates, courgettes, carottes, fenouil et thym, salez, laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient bien fondus, puis laissez évaporer l'eau. Écrasez le tout à la fourchette, ajoutez du sel, du poivre, de la muscade et la crème. ③ Dans un plat à gratin, disposez une couche de purée de pommes de terre, puis les légumes écrasés et recouvrez d'une couche de purée de pommes de terre. ④ Répartissez dessus le gruyère râpé et faites gratiner.

Notre suggestion : à la place de la purée de pommes de terre vous pouvez utiliser une purée de potiron.