



# Hachis parmentier au potiron

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MN

DURÉE TOTALE : 1H40 MN

PRÉPARATION :

## ETAPE 1 :

DÉTAILLEZ LES POMMES DE TERRE ET LA CITROUILLE EN CUBES, ET LES METTRE À CUIRE À LA VAPEUR PENDANT 30 MIN.  
PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 210°C (THERMOSTAT 7).

## ETAPE 2

CISELEZ LES OIGNONS ET L'AIL, LES FAIRE REVENIR DANS UNE POÊLE À FEU DOUX AVEC DE L'HUILE CHAUDE. INCORPOREZ LA VIANDE HACHÉE, LE PERSIL, LES ÉPICES ET LE CUMIN. ASSAISONNEZ ET LAISSEZ DORER À FEU VIF. AJOUTEZ LES RAISINS SECS ET L'ŒUF BATTU EN OMELETTE, HORS DU FEU.

## INGRÉDIENTS : (POUR 4 PERS)

- POIVRE, SEL
- 2 CUILLÈRES À SOUPE D' HUILE D' OLIVE
- 5 CUILLÈRES À SOUPE DE PERSIL HACHÉ
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ RASE DE CUMIN EN POWDRE
- 2 OIGNONS
- 50 G DE BEURRE
- 100 G D' EMMENTAL RÂPÉ
- 1 KG DE POTIRON
- 450 G D' ÉPAULE D' AGNEAU DÉOSSÉ
- 250 G DE POMME DE TERRE
- 40 G DE RAISINS SECS
- 1 ŒUF
- 1 GOUSSE D' AIL
- 1 POINTE DE COUTEAU DE QUATRE-ÉPICES

## ETAPE 3 :

RÉDUIRE LES POMMES DE TERRE ET LE POTIRON EN PURÉE, ET ASSAISONNER. INCORPOREZ 30 G DE BEURRE ET 50 G D' EMMENTAL.  
DÉPOSEZ LE HACHIS DE VIANDE DANS UN PLAT BEURRÉ, LE RECOUVRIR DE PURÉE ET PARSEMEZ D' EMMENTAL ET DE NOISETTES DE BEURRE.  
ENFOURNEZ PENDANT 25 À 30 MIN.

Recette proposée par

