

## Parmentier de légumes anciens au bœuf haché



*Simple, bon, réconfortant et équilibré, c'est LE plat familial par excellence. Vous pourrez le réaliser en panachant moitié pommes de terre, moitié légumes blancs : topinambour, toutes les variétés de navets à cuire, panais, céleri-rave, etc.*

*Votre gratin sera ainsi bien plus parfumé qu'un simple hachis Parmentier, et je ne vous parle même pas de sa texture : des tout petits morceaux dorés à la poêle, un peu de gruyère bien fondant qui fait des fils et de viande hachée revenue à l'huile d'olive avec des petits oignons... Des parmentiers comme celui-là, vous risquez d'en refaire plusieurs cet hiver!*

*Et, si vous êtes un peu pressé, vous pouvez même servir ce plat sans le faire préalablement gratiner au four, en le laissant simplement dans la poêle.*

**Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min**

400 g de pommes de terre - 400 g de topinambours, ou de panais, ou de petits navets roses ou blancs - 200 g de bœuf haché - 2 gros oignons - 6 c. à s. d'huile d'olive - 100 g de gruyère râpé - quelques brins de ciboulette - sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).

Peler et détailler les oignons en petits cubes et les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive avec la viande hachée.

Pendant ce temps, éplucher et couper les légumes en grosse brunoise. Les ajouter dans la poêle, saler, poivrer, ajouter un petit verre d'eau et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et dorés.

Ajouter hors du feu la moitié du gruyère râpé et la ciboulette ciselée, bien mélanger, verser dans un plat à gratin, répartir sur le plat le gruyère restant et passer 10 min au four pour faire gratiner.

Servir avec une petite salade.

