

Hachis Parmentier



Stérilisation 2h00 à 100°

Ingrédients pour 6 bocaux "Linéa" de 870 ml

- 1 kg de viande hachée
- 2,300 kg de pommes de terre
- 2 gros oignons finement ciselés
- 4 carottes taillées en brunoise
- 5 gousses d'ail pilées
- 3 branches de céleri haché
- 40 centilitres de crème fraîche entière (UHT si stérilisation)
- 25 centilitres de lait (UHT si stérilisation)
- 30 grammes de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de poudre de Sambhar
- 1 cuillère à café de poivre noir
- ½ cuillère à café de macis

Préparation

- Émincer, ciseler, couper et tailler les légumes.
- Faire suer les oignons dans 50 grammes d'huile d'olive : Ajouter une pincée de sel pour favoriser l'évaporation de l'eau présente dans l'oignon. L'oignon doit devenir translucide, mais ne doit pas brunir.
- A mi-cuisson, ajouter l'ail et laisser mijoter 3 minutes.
- Ajouter la viande hachée et cuire quelques minutes
- Ajouter ensuite les petits dés de carottes, le céleri haché et laisser mijoter 15 minutes.
- Saler, poivrer et ajouter la poudre de Sambhar.
- Cuire en même temps les pommes de terre à l'eau salée.
- Écraser les pommes de terre en ajoutant le beurre, la crème fraîche, le lait et le macis.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Une couche de purée, une couche de viande, une couche de purée.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.