

## Hachis Parmentier de pommes de terre au bœuf, carotte, gratiné au cheddar

### Ingrédients :

350 gr de viande de bœuf hachée  
150 gr d'hachis de porc  
200 gr de carottes  
2 oignons rouges  
20 à 25 cl de lait  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Du cheddar fraîchement râpé, sel poivre

### Préparation :

Préparez 600 gr de purée pas trop liquide  
Pelez et émincez finement 2 oignons rouges, pelez et coupez-en dès les carottes.

Dans une grande poêle, chauffez un filet d'huile d'olive, puis faites revenir les oignons, jusqu'à ce qu'ils soient fondants  
ajoutez les carottes ainsi qu'un filet d'eau, cuire 10 mn à feu moyen  
Ajoutez ensuite la viande de bœuf puis l'hachis de porc, 1 cuillère à soupe d'huile, bien mélanger jusqu'à coloration de la viande  
Une fois votre purée prête

### **Préchauffez votre four à 180 °c**

Dans un plat à gratin, versez la préparation à base de viande,  
Puis la purée par-dessus, lissez la surface  
Puis parsemez de cheddar râpé

Enfournez 20 à 30 mn le dessus doit être bien gratiné