



IDEE RECETTE

HACHIS DE POTIRON

Pour faciliter l'épluchage passer le potiron entier ou en morceaux au four ou dans de l'eau bouillante quelques minutes afin de ramollir la peau.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de potiron	2 oignons
450 g de bœuf haché	1 œuf
250 g de pommes de terre	1 pointe de couteau de quatre-épices
100 g d'emmental râpé	5 cuillères à soupe de persil haché
50 g de beurre	Sel et poivre
40 à 60 g de raisins secs (suivant les goûts)	

Préparation :

Détailler les pommes de terre et la citrouille en cubes, les faire cuire à la vapeur pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 210 °C.

Ciseler les oignons, les faire revenir dans une poêle à feu doux avec de la matière grasse. Ajouter la viande hachée, le persil, les épices, saler, poivrer et laisser dorer à veuf vif.

Hors du feu ajouter les raisins secs et l'œuf battu en omelette.

Réduire les pommes de terre et le potiron en purée, et assaisonner. Incorporer 25 cl de lait et 50 g d'emmental.

Déposer le hachis dans un plat beurré, le recouvrir de purée, et parsemer d'emmental.

Enfourner pendant 25 à 30 min.

BON APPETIT

Très apprécié des petits et encore plus des grands.