



HACHIS "PARMENTIER" AU POTIRON ET AU RAS EL HANOUT



Facile

Préparation: 20mn (10 +10)

Cuisson: 55 mn (30 + 25)

Pour 4 personnes:

800 g de potiron épluché et coupé en petits dés (réserver quelques lamelles pour le décor)

3 oeufs

1 verre de lait

400 g de restes de viande ou de veau et bœuf haché

2 oignons doux

1 gousse d'ail

Sel et poivre

5 pincées de ras el hanout poêlées 1 mn (épices à couscous) (3 + 2)

1 càs d'huile d'olive

Préchauffer le four à 180°C.

Couper le potiron en gros dés et l'envelopper dans du papier d'aluminium, comme avec une grosse papillote. Poser sur une plaque et faire cuire au four jusqu'à ce qu'il soit tendre (environ 30 mn).

Pendant la cuisson du potiron, émincer les oignons finement et les faire revenir à la poêle dans 1 càs d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Ajouter l'ail émincé et faire rôtir encore 1 mn. Emietter la viande hachée ou le restant de pot au feu sur les oignons et faire rissoler avec les 3 pincées de ras el hanout. Saler et réserver.

Quand le potiron est bien tendre (il s'écrase facilement à la fourchette) le réduire en purée au mixer avec le verre de lait, les œufs entiers. Assaisonnez avec du sel le reste des épices.

Remplir un plat à gratin beurré jusqu'à mi hauteur avec la viande et recouvrir avec la purée de potiron, enfourner 25 à 30 minutes.

Penser à poêler rapidement les quelques tranches de potiron réservées en n'hésitant pas à les poudrer d'épices pour plus de piquant!

Servir bien chaud.