*Antoine Parmentier est un agronome-nutritionniste français qui a développé l’agriculture de la pomme de terre en France dans les années 1780. En son honneur, toutes les préparations culinaires à base de ce tubercule porte son nom.*

*Le hachis Parmentier "classique" associe viande hachée et purée de pommes de terre.*

*On y ajoute quelques épinards et on réalise une bolognaise sèche : le résultat est fondant à souhait.*

**Ingrédients pour 6 personnes**

* 1 KG de pommes de terre
* 600 gr d’épinards en branche surgelés
* 1 KG de haché de porc et bœuf
* 10 à 15 cl de lait
* 15 cl de béchamel ou de crème liquide
* 1 oignon
* 250 gr de Purée de tomates ou concentré
* Beurre à cuire ou huile
* Sel, poivre, muscade, thym, laurier
* Gruyère ou chapelure
* 1 œuf (facultatif)

**METHODE DE TRAVAIL**

1. Installer le poste de travail
2. Dégeler les épinards
3. Cuire les pommes de terre dans 1 casserole d'eau salée en démarrant à froid

20 minutes dès l’ébullition !!

**➀Préparer la bolognaise**

1. Pendant ce temps, faire revenir l'oignon émincé dans de l’huile (beurre pour le classique)
2. Ajouter la viande hachée et assaisonner de sel, poivre, muscade
3. Faire sauter 10 minutes, ajouter le concentré ou la purée de tomate
4. Laisser mijoter ½ H avec thym, laurier

!! La bolognaise doit être sèche, donc sans trop de sauce

1. Réserver la viande dans 1 plat à débarrasser au chaud

**➁Préparer les épinards**

1. Réchauffer les épinards
2. Réaliser une béchamel classique
3. Lier les épinards à la béchamel et réserver au chaud

**➂Préparer la purée:**

1. Egoutter les pommes de terreet l**es éplucher**
2. Les passer au presse-purée
3. Ajouter un peu de beurre et assaisonner
4. Bonifier avec le lait additionné du jaune d'œuf
5. Bien malaxer le tout
6. Disposer dans un plat allant au four ou à gratin  - ramequins individuels :

* Un fond d’épinard lié à la crème
* Une couche de bolognaise sèche
* Une couche de purée de pommes de terre
* Chapelure ou gruyère en final et de quelques noix de beurre

Placer au four et gratiner à 200° pendant 1/4 heure pour obtenir une belle croûte dorée