HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN AU SENSATIONAL MINCE

4 PORTIONS | 1 H. 5 MIN | MOYENNE

INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational Mince Garden Gourmet

1,2 kg de pommes de terre farineuses

150 g de petits pois

150 g de champignons

1 branche de céleri

1 carotte

1 oignon

1 gousse d'ail

250 ml de bouillon de légumes (à partir de 1/2 cube de bouillon)

150 à 200 ml de lait végétal

150 ml de vin rouge

100 g de fromage râpé (vegan)

50 g de beurre vegan ou d'huile d'olive

25 g de farine

2 càs de chapelure

1 càc de purée de tomates

4 brins de thym et 2 brins de romarin (ou 1 cc séché chacun)

Huile d'olive pour la cuisson

Ce hachis parmentier végétarien fait avec notre Sensational Mince Garden Gourmet est le plat parfait pour te réchauffer !

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les pommes de terre

Préchauffer le four à 200. Peler et couper les pommes de terre en morceaux égaux. Les faire bouillir environ 20 minutes et les égoutter. Pendant ce temps, chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu.

2. Faire la purée de pommes de terre

Écraser les pommes de terre. Incorporer le lait chaud et le beurre dans les pommes de terre avec un fouet et continuer à remuer jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Garde la purée au chaud avec le couvercle sur la casserole.

3. Hacher les autres ingrédients

Pendant la cuisson des pommes de terre, couper l'ail, le céleri, l'oignon, la carotte et les champignons en morceaux. Hacher finement le thym et le romarin.

4. Cuire les légumes

Cuire les légumes émincés avec les herbes dans un peu d'huile dans une poêle pendant environ 5 minutes. Ajouter la purée de tomates et faire revenir brièvement.

5. Ajouter le Sensational haché

Ajouter le Sensational haché et faire cuire en suivant les instructions de l'embalage. Saupoudrer ensuite de farine et laisser cuire un moment. Déglacer au vin rouge, laisser bouillir et ajouter le bouillon avec les petits pois. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide de viande hachée légèrement épais.

6. Terminer le plat

Verser le mélange dans un grand plat allant au four et répartir la purée de pommes de terre dessus. Saupoudrer de fromage râpé et de chapelure. Cuire le hachis parmentier au milieu du four environ 15 minutes.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR