



HACHIS PARMENTIER ”

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

HACHIS PARMENTIER



GEMRCN
2/20
MAX



**45-50
min**



**35-40
min**



Primaires

110 pers.
250 g
€€€*

Adultes

100 pers.
275 g
€€€*

Séniors

110 pers.
250 g
€€€*



Les enfants
en raffolent

Valeurs nutritionnelles (100 g) : énergie - 492,31 kJ / 118,65 kcal ; Matières grasses : 9,20 g dont acides gras saturés : 4,16 g ; Glucides : 1,44 g dont sucres : 0,99 g ; Fibres alimentaires : 0,88 g ; Protéines : 7,54 g ; Sel : 0,11 g

INGRÉDIENTS

100 couverts adultes**

- 610 g d'oignons
- 1,6 kg de carottes
- 460 g d'huile d'olive
- 7,6 kg de bœuf haché (15%MG)
- 12,2 kg de pommes de terre précuites, sous vide
- 3,7 kg de **Crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**
- 1,6 kg emmental râpé
- Sel et poivre

**Quantités d'ingrédients correspondant à 100 couverts adultes. Adaptez les quantités et les grammages des ingrédients en fonction de vos convives et du nombre de couverts.

1. Éplucher les oignons et les émincer.
2. Trier, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau claire les carottes. Les éplucher et les couper en rondelles.
3. Faire revenir les oignons et les carottes avec de l'huile d'olive. Ajouter ensuite la viande hachée. Une fois que celle-ci est cuite, disposer le mélange dans un gastronorme.
4. Écraser les pommes de terre tiédies avec la **Crème Onctueuse Elle & Vire Professionnel®** jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
5. Assaisonner et répartir sur la viande hachée.
6. Couvrir d'emmental râpé et cuire à 180°C durant 30 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle surface gratinée.
7. Réserver au chaud jusqu'au moment du service.

L'ASTUCE DU CHEF

Cette recette peut être déclinée en option végétarienne en remplaçant la viande par un mélange de légumes mixés (navets, carottes, céleris, champignons).

