



La recette de Jenny Mendlevitch, responsable du service enfance et jeunesse

Hachis Parmentier arc en ciel

Ingrédients

pour 6 personnes

- 1kg de pomme de terre
- 0,5kg de Brocolis
- 1kg de haché de porc
- Beurre
- Lait
- Œufs
- Pain
- Persil
- Ail
- Thym
- Romarin
- Oignon

Préparation

- Peler, laver et cuire les pommes de terre à l'anglaise
- Ajouter le beurre et le lait, mélanger
- Laver les brocolis et les cuire à l'anglaise
- Ajouter le beurre et le lait

Préparation de la farce

- Mixer persil, ail, oignon, thym, romarin
- Incorporer le pain trempé dans le lait
- Ajouter la farce, bien mélanger
- Ajouter les œufs, mélanger

Assemblage

- Mettre une couche de purée de brocoli, une couche de farce, une couche de purée de pomme de terre
- Cuire 30min à 180°

Régalez-vous !