 **Hachis parmentier à ma mode**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Mai/Hachis-parmentier-a-ma-mode/Hachis-parmentier-DSCN5941_25997.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 purée de PDT préparée** **avec 2 kg de pommes de terre** **- 800 g de bœuf haché** **- 1 carotte** **- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail** **- 1 petite branche de céleri** **- 1 càs de concentré de tomate** **- 1 càc de Ketchup**   
**- 150 ml de vin rouge** **- thym & romarin** **– Tabasco** **- 130 g de comté râpé (70g + 60 g)**  
**- sel & poivre du moulin** **- huile d'olive**  
**1 plat à gratin huilé**

**Préchauffage du four à 200°C** (chaleur tournante)

Préparer une purée un peu épaisse pour qu’elle se tienne mieux dans le hachis.

* Éplucher oignons, ail et carottes.
* Couper tous les légumes en petits dés.
* Faire suer dans un filet d'huile d'olive les oignons.
* Ajouter les carottes et le céleri et laisser les légumes s'attendrir.
* Ajouter la viande hachée et l'ail et remuer à la cuillère de bois pour bien détacher les grains, jusqu'à ce que la viande commence à dorer.
* Incorporer le concentré, le ketchup et le vin.
* Remuer, ajouter enfin quelques gouttes de Tabasco, des brindilles de thym et de romarin, saler et poivrer.
* Laisser mijoter pendant 30 minutes. La préparation doit être sèche.
* Retirer le thym et le romarin.
* Étaler la moitié de la purée dans le plat à gratin.
* Recouvrir avec la préparation à la viande.
* Parsemer de 70 g de fromage râpé.
* Étaler le reste de purée pour masquer entièrement la farce.
* Saupoudrer du reste de fromage et arroser de quelques gouttes d'huile.
* Enfourner pour environ 40 minutes.
* Servir bien chaud.