



1. Mettez les morceaux de paleron dans une cocotte et recouvrez-les d'eau. Salez et portez à ébullition. Écumez les impuretés à l'aide d'une écumoire puis ajoutez la garniture aromatique : carottes, céleri, fond de veau, poivre en grains, gousses d'ail, clou de girofle et bouquet garni. Laissez mijoter à feu moyen et à découvert pendant au moins 3h00 jusqu'à ce que la viande soit fondante.
2. Au bout de 2h00, pelez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans une grande casserole d'eau froide. Portez à ébullition, salez et laissez cuire à feu moyen pendant 30 à 40 mn selon la taille de vos pommes de terre (vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau).
3. Pendant ce temps, dans une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, faites revenir les oignons à feu doux pendant 5 mn. Ajoutez 3 c. à soupe d'eau, le sucre et laissez confire, toujours à feu doux, pendant environ 1h00 jusqu'à ce que les oignons soient bien caramélisés. Réservez.
4. Passez les pommes de terre au moulin à légumes (ou au presse-purée) tout en incorporant un peu d'eau de cuisson bien chaude de la viande (la viande sera en fin de cuisson, ce ne sera pas gênant de prendre un peu de son eau...). Remettez la purée dans une casserole, desséchez-la quelques instants en remuant vigoureusement. Ajoutez le beurre au fur et à mesure. Puis la noix de muscade. Si besoin rajoutez un peu d'eau de cuisson selon si vous aimez votre purée +/- fluide. Éteignez le feu, couvrez et réservez.
5. Une fois la viande cuite, récupérez les morceaux et effilochez-les à l'aide de deux fourchettes. Filtrez le reste du jus de cuisson dans une passoire fine et réservez.
6. Mettez la viande effilochée dans la poêle avec les oignons caramélisés. Ajoutez le persil, 2 c. à soupe de vinaigre balsamique, poivrez et mouillez avec une louche de jus de cuisson. Mélangez bien le tout. Laissez mijoter encore 5 mn. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
7. Préchauffez votre four à 250° C.
8. Mixez dans un robot le pain rassis avec le parmesan jusqu'à l'obtention d'une chapelure assez fine.
9. Beurrez un moule à gratin. Garnissez le fond de viande, recouvrez avec la purée de pommes de terre puis le mélange chapelure/parmesan.
10. Enfournez et laissez gratiner environ 10 mn selon votre four, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Servez ce hachis accompagné d'une salade verte.

N'utilisez pas de robot ! Pour que la purée soit onctueuse il faut utiliser un moulin à légumes ou un presse-purée.
Ne laissez pas les pommes de terre refroidir dans leur eau de cuisson. Égouttez-les dès qu'elles sont cuites.
Attention à ne pas inverser l'ordre : si vous mettez la purée au fond du plat et la viande par-dessus, cette dernière se desséchera au four.

Assez facile
45 mn de préparation
3h15 de cuisson
Assez cher
Sans gluten

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un plat à gratin, d'un moulin à légumes (ou d'un presse-purée) et d'un mixeur

- 700 g de paleron de bœuf coupés en morceaux de +/- 5 cm
- 1 bouquet garni
- 2 carottes coupées en gros tronçons
- 1 branche de céleri coupée en gros tronçons
- 1/2 c. à café de poivre en grains
- 1 clou de girofle
- 5 oignons émincés
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 3 gousses d'ail pelées et dégermées
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- 1 kg de pommes de terre (par exemple de la Ratte ou de la BF15)
- 100 g de beurre coupé en morceaux + une noix pour le plat à gratin
- Fond de veau : j'utilise les golets portionnables de chez Picard et j'en mets 3 mais vous pouvez l'utiliser sous une autre forme (adaptez en fonction de la quantité d'eau que vous mettrez)
- 1 c. à café de muscade (râpez-la vous-même au dernier moment)
- 150 g de pain rassis coupé en dés
- 50 g de parmesan grossièrement émietté
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Tous les restes de viandes (pot au feu, gigot d'agneau, veau...) sont parfaits pour le hachis.
Vous pouvez ajouter un œuf (entier) et le mélanger à la viande juste avant de la verser dans le plat à gratin.
Vous pouvez ajouter 1 à 2 c. à soupe de crème fraîche dans la purée/écrasé de pommes de terre pour une version plus onctueuse.
Vous n'êtes pas obligé(e) de recouvrir votre hachis de chapelure, vous pouvez simplement le dorer au pinceau avec un jaune d'œuf.

