

—  —  
IDÉE RECETTE

# Hachis Parmentier à l'agneau et au brebis-chèvre



Christian  
**Matocq**  
L'Affineur des  
Pyrénées



# Hachis Parmentier à l'agneau et au brebis-chèvre



 4 personnes  60 minutes

## Ingédients :

- 500g d'agneau haché
- 1 oignon
- 4 carottes
- 800g de pommes de terre
- 100g de brebis-chèvre Matocq râpé
- Huile d'olive
- 1 noix de beurre
- Noix de muscade
- Persil
- Sel, poivre

**Préparation :** 1. Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en gros morceaux. Plongez-les dans la casserole et laissez cuire environ 30 min. 2. Pendant ce temps, pelez l'oignon et les carottes, coupez-les en très petits dés et faites-les revenir à couvert dans une poêle huilée jusqu'à ce que les carottes soient bien fondantes. 3. Ajoutez la viande hachée et faites cuire 5 min environ. Ajoutez le persil ciselé, le sel et le poivre. 4. Une fois cuites, égouttez et écrasez les pommes de terres avec un presse-purée en incorporant une noix de beurre, sel, poivre et de la noix de muscade. 5. Préchauffez le four à 200°C. 6. Huilez un plat à gratin puis déposez la préparation dans le fond. 7. Recouvrez de purée puis de fromage râpé. 8. Enfournez le hachis Parmentier pendant 30 min environ. Celui-ci doit être bien doré sur le dessus.



Février 2023 - Suggestion de présentation - Photos non contractuelles - Crédits photo : Pauline Bernard.

Depuis 1950, la Fromagerie Matocq, située dans le village d'Asson au cœur du Béarn, affine des fromages d'exception au lait de brebis, vache ou chèvre.

Océan  
Atlantique

Landes

Espagne



Un savoir-faire familial, inspiré des bergers, qui respecte la tradition Basco-Béarnaise : un brossage à sec pour l'affinage basque et humide pour l'affinage béarnais.

Fromagerie Matocq - Route du Col du Soulor - 3 chemin Grabot  
64800 ASSON - Tél : 05.59.71.40.03 - contact@matocq.fr  
www.matocq.fr