



## Hachis Parmentier de Betterave rouge

### Ingrédients

125 g de bacon  
500 g de viande de bœuf cuite  
1 oignon  
2 betteraves cuites  
6 pommes de terre cuites  
1 bouquet de persil plat  
4 c à s de crème fraîche  
Poivre noir du moulin  
Sel fin

### Préparation des ingrédients

Pelez et hachez finement l'oignon.  
Pelez et coupez les betteraves en petits dés.  
Découpez les pommes de terre en cubes.  
Lavez et hachez finement le persil.  
Hachez la viande de bœuf.  
Coupez le bacon en petits morceaux.

### Préparation du hachis parmentier

Dans une cocotte émaillée ou une sauteuse antiadhésive, faites dorer le bacon.

Egouttez-le sur du papier absorbant.

Laissez un peu de gras de cuisson dans la cocotte et réservez le reste.

Faites revenir les poignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ôtez-les et mettez à la place la viande de bœuf, les betteraves, le bacon, les pommes de terre, 2 c à s de persil haché et la crème.

Salez et donnez quelques tours de moulin à poivre. Mélangez.

Dans une poêle antiadhésive à hauts bords, faites chauffer le gras de cuisson du bacon et répartissez le hachis à l'aide d'une spatule.

Faites cuire à feu modéré 35 mn en remuant de temps en temps la poêle pour que le fond n'attache pas.

Durant la cuisson, ôtez l'excès de gras qui surnage avec une cuiller.

Une fois cuit quand une croûte brune s'est formée au fond de la poêle, détachez-la à l'aide d'une spatule et posez sur la poêle un plat rond et renversez le hachis sur le plat en retournant la poêle.

Saupoudrez de persil haché et servez.