



Visuel d'illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Hachis Parmentier à la florentine

Une version généreuse du hachis Parmentier où une couche d'épinards s'intercale entre une viande de bœuf savoureuse et une purée de pommes de terre moelleuse. Le contraste entre le hachis fondant, la fraîcheur végétale des épinards et la croûte gratinée apporte relief et gourmandise. Ce plat familial complet convient particulièrement aux repas d'automne et d'hiver, mais se prépare toute l'année avec des épinards frais ou surgelés bien égouttés.

Ingrédients | Pour 4 personnes

- 900 g de pommes de terre farineuses, poids épluché
- 400 g de bœuf haché
- 500 g d'épinards frais, lavés et équeutés
- 1 oignon jaune (env. 140 g net)
- 2 gousses d'ail (env. 10 g)
- 100 ml de bouillon de bœuf ou de légumes peu salé
- 1 c. à soupe de concentré de tomate (env. 20 g)
- 120 ml de lait entier
- 60 g de beurre doux, dont 40 g pour la purée
- 1 c. à soupe d'huile neutre ou d'olive douce
- 70 g de fromage râpé à pâte dure ou mi-dure
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- Sel fin et poivre du moulin

Informations pratiques

- Portions : 4 personnes
- Préparation active : env. 35 min*
- Cuisson : env. 45 à 50 min
- Repos : 5 min
- Durée totale : env. 1 h 10*
- Difficulté / coût : Facile / modéré
- Saison : Toute l'année ; idéal en automne-hiver
- Matériel : plat à gratin d'env. 28 x 20 cm
- * Plusieurs cuissons se font simultanément.

Préparation

- 1 Préparez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux réguliers. Placez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide salée, portez à ébullition puis cuisez 18 à 20 minutes à frémissement, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.
- 2 Préparez le hachis. Pendant la cuisson des pommes de terre, émincez l'oignon et hachez une gousse d'ail. Chauffez l'huile à feu moyen, faites revenir l'oignon 4 à 5 minutes, ajoutez l'ail 30 secondes, puis le bœuf. Cuisez 6 à 8 minutes en émiettant la viande.
- 3 Concentrez la garniture de viande. Ajoutez le concentré de tomate, mélangez 1 minute, puis versez le bouillon. Laissez réduire 4 à 5 minutes : le hachis doit rester moelleux mais ne plus rendre de liquide. Poivrez et salez avec modération.
- 4 Cuisez les épinards. Faites fondre 20 g de beurre dans une grande poêle. Ajoutez la seconde gousse d'ail hachée, puis les épinards en plusieurs fois. Faites-les tomber 4 à 5 minutes à feu moyen-vif. Égouttez-les soigneusement et pressez-les légèrement pour retirer l'excès d'eau. Assaisonnez avec muscade, sel et poivre.
- 5 Préparez la purée. Égouttez les pommes de terre et laissez-les sécher 1 minute dans la casserole chaude. Écrasez-les finement. Incorporez 40 g de beurre puis le lait chaud, progressivement, jusqu'à obtenir une purée souple mais assez ferme pour tenir en couche. Rectifiez l'assaisonnement.
- 6 Préchauffez et assemblez. Préchauffez le four à 200 °C en chaleur traditionnelle. Répartissez le hachis dans le plat, puis les épinards en couche régulière. Couvrez de purée et striez la surface à la fourchette. Parsemez de fromage râpé.
- 7 Faites gratiner. Enfourniez 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les bords frémissent et que la surface soit bien dorée. Si nécessaire, terminez 2 minutes sous le grill en surveillant constamment.
- 8 Laissez reposer et servez. Attendez 5 minutes avant de servir afin que les couches se tiennent mieux. Servez bien chaud.

Conseils & accords

Accompagnements

Le plat se suffit à lui-même. Pour apporter de la fraîcheur, servez-le avec une salade de mâche, de jeunes pousses ou d'endives, assaisonnée d'une vinaigrette vive à la moutarde. Des carottes ou panais rôtis conviennent aussi, en petite quantité, si l'on souhaite renforcer le caractère hivernal sans alourdir l'assiette.

Vins et boissons

Rouge sec belge ou hainuyer : privilégiez un vin fruité, souple, peu tannique et peu boisé ; sa fraîcheur accompagne le bœuf sans durcir les épinards.

Blanc sec : un blanc ample mais vif, sans élevage boisé marqué, peut répondre au gratin et à la purée.

Sans alcool : une eau pétillante ou un jus de pomme sec et peu sucré rafraîchit le palais. Ces accords sont des suggestions.

Variantes

Version végétarienne : remplacez les 400 g de bœuf par 300 g de lentilles cuites et 250 g de champignons finement hachés. Faites revenir les champignons jusqu'à évaporation de leur eau avant d'ajouter les lentilles ; réduisez le bouillon à 60 ml.

Épinards surgelés : utilisez environ 350 g d'épinards hachés décongelés. Pressez-les très soigneusement avant de les assaisonner ; leur excès d'eau détremperait le hachis.

Ces variantes s'écartent de la version de base.

Astuces & dressage

Égouttez réellement les épinards : c'est le point essentiel pour conserver des couches nettes. Une purée trop liquide s'affaisse ; ajoutez donc le lait progressivement.

Pour un gratin bien marqué, striez la purée à la fourchette : les reliefs colorent davantage. Si le dessus brunit avant que le plat soit chaud à cœur, couvrez-le lâchement de papier cuisson.

Servez dans une assiette chaude, avec une part prélevée verticalement afin de montrer les trois couches. Une petite salade peut être disposée à côté, sans masquer le gratin.

Conservation et produits à privilégier

Conservation. Après refroidissement, couvrez le plat et placez-le au réfrigérateur à 4 °C maximum dans les 2 heures. Consommez-le idéalement dans les 48 heures. Pour le réchauffer, couvrez légèrement et placez-le 15 à 20 minutes au four à 160 °C, jusqu'à ce qu'il soit bien chaud à cœur ; découpez les dernières minutes pour raviver le gratin.

Produits à privilégier. Selon la disponibilité, choisissez des pommes de terre, des épinards, du bœuf, du lait, du beurre et un fromage issus de producteurs du Hainaut ou de commerces en circuit court, en vérifiant l'origine lors de l'achat. Aucun producteur ni fromage précis n'est imposé dans cette recette.

Repère culinaire. Cette recette est une création inspirée du hachis Parmentier. L'expression « à la florentine » est traditionnellement associée à des préparations servies avec des épinards ; ici, elle désigne la couche d'épinards intégrée au gratin.