



## Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU  
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90  
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90  
E-MAIL : [CFIA@CFIA.FR](mailto:CFIA@CFIA.FR)  
WEB : [WWW.CFIA.FR](http://WWW.CFIA.FR)

### HACHIS PARMENTIER

(5 personnes environ)

350 g de bœuf cuit  
150 g d' EMINCE REHYDRATE (cf. fiche REHYDRATATION DE L'EMINCE)  
1 petit verre d'eau  
2 cuillères à soupe d'huile  
2 oignons  
1 gousse d'ail  
persil  
1 Kg de purée

L'émincé réhydraté peut être incorporé à la viande dans le hachoir ou bien simplement mélangé à la viande préalablement hachée.

Faire revenir oignons, persil et ail dans l'huile - ajouter le mélange EMINCE / viande ainsi que l'eau

Cuisson 15 minutes

Etendre la farce entre 2 couches de purée et faire gratiner.