



Gratin de salsifis au curry et à la viande hachée

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 5 spl ou 5 pp par pers

- 300 gr de viande hachée à 5 % de mg
- 2 grosses boites de salsifis
- 300 ml de lait 1/2 écrémé
- 1 cs maïzena
- 1 cc de curry
- sel, poivre, persil
- 50 gr de gruyère râpé

Émietter le steak haché à la fourchette et le faire cuire dans une poêle sur une feuille de cuisson avec du persil. Saler, poivrer. Réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un plat à gratin étaler les salsifis égouttés. Rajouter la viande hachée et bien mélanger.

Faire une béchamel légère en faisant chauffer le lait, et la maïzena. Faire épaissir sur feu doux sans cesser de remuer. Au besoin rajouter un peu de maïzena. Saler, poivrer et rajouter le curry.

Étaler uniformément cette béchamel sur les salsifis.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner pour 25 minutes.