



Gratin de courgettes et viande hachée

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 personnes / 7 Persopoints par pers

- 3 courgettes
- 2 pommes de terre soit 300 gr épluchées
- 450 gr de viande hachée à 5 % de mg
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- Persil
- 1 cc d'huile d'olive
- Sel, poivre.
- 3 œufs
- 150 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 50 gr d'emmental râpé

Éplucher les courgettes et les pommes de terre et les couper en dés. Les faire cuire à la vapeur avec un peu de sel. (Au cookeo pour moi en mode ingrédients). Égoutter et réserver.

Mettre l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'ail écrasé et l'oignon haché. Puis ajouter la viande hachée et le persil, saler, poivrer et laisser cuire.

Une fois la viande cuite, hors du feu, rajouter les pommes de terre et les courgettes dans la sauteuse et mélanger le tout.

Dans un récipient battre les œufs avec la crème, saler, poivrer et ajouter le fromage râpé, mélanger le tout et verser dans la sauteuse, mélanger.

Préchauffer votre four à 180°.

Versez le contenu de la sauteuse dans un plat à gratin légèrement beurré. Enfourner pour 20 minutes, puis passer votre four à 250° et prolonger la cuisson 7 à 10 minutes.