

Gratin de courgettes et pommes de terre à la viande



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Voici un plat simple plein de saveurs pour un repas complet. Nous nous sommes régalés !

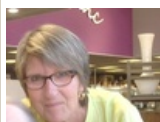
Ingrédients

- 2 courgettes
- 3 pommes de terre
- 300 g de viande hachée - porc et veau
- 2 tomates
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 100 g de fromage râpé
- 1 feuille de laurier
- 1 cs de persil
- 1 cc d'4 épices
- 1 cc de poivre de cayenne
- 1 pincée de piment rouge moulu
- poivre
- sel
- huile
- 1 cube de bouillon

Préparation

- 1 Épluchez et émincez l'oignon et l'ail. Lavez, épépinez et coupez en rondelles les courgettes et les tomates.
- 2 Dans une grande poêle, faites rissoler dans un peu d'huile l'oignon. Ajoutez les autres légumes puis la viande hachée. Mélangez bien.
- 3 Ajoutez le cube de bouillon dilué dans 10 cl d'eau, le persil, l'ail et toutes les épices. Laissez cuire doucement 20 minutes.
- 4 Pendant ce temps, épluchez et faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- 5 Dans un plat allant au four, versez une partie du mélange légumes et viande, ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles et le reste de la préparation.
- 6 Parsemez de fromage râpé et faites gratiner dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7) pendant 15 minutes.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

