

Poêlée de viande hachée et ses pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Un plat simple et avec du goût !

Recette proposée par : Alexandra Allouche

Ingrédients

- 400 g de viande de boeuf hachée
- 800 g de petites pommes de terre
- 75 g de fromage râpé
- 40 g de farine
- 30 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème semi-épaisse
- 40 g de beurre
- huile d'olive
- 1 bel oignon
- thym
- paprika
- curry
- sel, poivre

Préparation

- 1 Pelez les pommes de terre, lavez-les, puis coupez-les en quartiers.
- 2 Dans une casserole, dorez-les avec un fond d'huile d'olive. Assaisonnez et mettez un peu de thym.
- 3 Dans une autre casserole, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, puis ajoutez la viande hachée. Lorsqu'elle commence à cuire (au bout d'environ 5 minutes), ajoutez le paprika, les pommes de terre et assaisonnez à votre goût. Laissez mijoter 5 minutes supplémentaires.
- 4 Pendant ce temps, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, le curry, le bouillon et la crème. Faites cuire quelques minutes (4 à 5 minutes). Enfin, versez la crème sur la viande et les pommes de terre. Terminez par le fromage râpé, laissez fondre et servez de suite.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

