

## Gratin de pommes de terre à l'espagnol



Plat **Moyen**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 50 mn

**Cuisson** : 1 h

*Cette recette quitte l'hiver pour une note d'été. Le fromage à raclette évoque l'hiver. Quant au poivron et au chorizo, ils annoncent la chaleur.*

### Ingrédients

- 400 g de boeuf haché
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons
- sel
- poivre
- 0,5 boîte de champignons de paris (4/4)
- tranches de de fromage à raclette
- 200 g de crème épaisse
- 100 g de chorizo
- 0,5 cc de piment frais haché
- 2 kg de pommes de terre épluchées

### Préparation

- 1 Épluchez vos oignons et ciselez-les. Épluchez vos pommes de terre et coupez-les en rondelles fines (pas trop). Blanchissez-les et rincez-les à l'eau froide. Lavez les poivrons, ôtez les graines et coupez-les en petits dés. Récupérez la moitié des champignons (boîte 4/4).
- 2 Mettez 3 bonnes cuillères à soupe d'huile olive dans une sauteuse. Faites dorer les oignons puis ajoutez poivrons, bœuf, chorizo, champignons, piment, sel, poivre. Laissez cuire environ 20 minutes. Ensuite, passez au montage. Dans votre plat à gratin, badigeonnez un peu d'huile olive, disposez des tranches de pommes de terre.
- 3 Versez toute la préparation, lissez puis ajoutez le restant de vos tranches de pommes de terre en prenant soin de bien couvrir la préparation. Déposez une couche de crème fraîche et déposez des tranches de fromage à raclette. Poivrez. Mettez dans un four à 200°C (th.7) pendant 1 h. Servir avec une salade.

Proposé par



**parfumdebrimbelle**

*La Vie est un long fleuve.*

*J' Aimer le partage.*

*La Beauté de que nous offre Dame Nature.*

*En un seul mot... j'aime la Vie.*

<http://parfumdebrimbelle.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

