

Hachis aux pommes de terre et au fromage



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Vous pouvez accompagner d'une salade verte.

Recette proposée par : Titanique

Ingrédients

- restant de viande d'un pot-au-feu
- 2 steaks - hachés
- pommes de terre - quelques unes
- fromage - râpé
- noisettes de beurre
- herbes aromatiques
- 2 oignons
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pommes de terres préalablement épluchées et coupées en gros morceaux.
- 2 Après cuisson, écrasez-les en purée.
- 3 Mixez les viandes avec les oignons et les herbes aromatiques.
- 4 Préchauffez le four à 220°C.
- 5 Dans un plat à four, disposez une couche de purée, de la viande, une couche de fromage râpé, puis quelques noisettes de beurre.
- 6 Enfournez pour 45 minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

