

Tian gourmand à la crème



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 300 g de viande hachée de boeuf
- 3 de poivrons - vert, rouge et jaune
- 3 tomates
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 petite brique de crème liquide
- 1 filet d'huile
- 2 oignons
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez les légumes et coupez-les en lamelles.
- 2 Dans une poêle, faites revenir la viande hachée avec un filet d'huile et les oignons émincés.
- 3 Préchauffez le four à 180°C (th.7).
- 4 Dans un grand plat beurré allant au four, disposez la viande puis les légumes en intercalant les couleurs. Assaisonnez en sel et en poivre et versez la crème.
- 5 Enfournez 30 à 40 minutes.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

