Gratin de viande hachée avec poireau et croûte de purée de pommes de terre

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 10 min
Temps actif: 40 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g	viande hachée de bœuf suisse
800 g	pommes de terre farineuses
600 g	poireau
2	gousses d'ail
1 bouquet	persil
10	tomates séchées à l'huile
1 cs	huile de tournesol HO
2 dl	bouillon de bœuf
	sel
	poivre noir du moulin
1 dl	lait
1 dl	crème
	muscade
40 g	chapelure
20 g	beurre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

564	kcal
35 g	de protéines
41 g	de glucides
27 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Conseil

Le poireau peut être remplacé par du chou frisé, des courgettes ou des épinards, selon la saison.

Préparation

1. Peler les pommes de terre et les couper en fines tranches. Les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2. Parer le poireau, le laver et le couper en fines rondelles. Peler et hacher l'ail. Hacher le persil. Couper les tomates séchées en lamelles.

3 Chauffer l'huile à feu vif dans une poêle et y faire revenir la viande hachée. Déglacer avec le bouillon, ajouter le poireau, l'ail et les tomates séchées et laisser mijoter le tout à couvert pendant 10 minutes. Saler et poivrer, incorporer le persil.

4 Porter à ébullition le lait et la crème, assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Égoutter les pommes de terre dans une passoire, puis les passer au presse-purée ou au passe-vite dans le mélange lait-crème et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

5 Préchauffer le four à 200° C à chaleur tournante (chaleur supérieure et inférieure à 220° C).

6 Verser le mélange de viande hachée et de poireaux dans un plat à gratin. Répartir la purée de pommes de terre par-dessus, saupoudrer de chapelure et ajouter le beurre en flocons. Cuire le gratin à mi-hauteur du four chaud pendant 25 minutes.