

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



**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.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



## Mon choix.

- 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.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.