Viande hachée avec cornettes et compote de pommes

Mon choix.

Durée totale: 35 min

Temps actif: 35 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour la viande hachée et les cornettes

600 g viande hachée de bœuf suisse
1 oignon
30 g beurre
2 cc concentré de tomates
1 dl bouillon
feuille de laurier
sel
poivre du moulin
300 g cornettes
100 g fromage râpé (p.ex. gruyère)

Pour la compote de pommes

3 pommes acidulées (p. ex. Boskop)
2 cs sucre
1 bâton de cannelle

Valeurs nutritives

1 portion (sans la salade) contient env.:

730 kcal
50 g de protéines
66 g de glucides
28 g de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Préparation

1. Compote de pommes: peler les pommes, les couper en quatre, retirer le cœur avec les pépins et couper la chair grossièrement. Mettre dans une casserole. Ajouter le sucre, le bâton de cannelle et 1 dl d'eau. Porter à ébullition à feu moyen, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10-15 minutes.

2. Peler l'oignon, le couper en petits dés et faire chauffer dans une poêle avec du beurre. Ajouter la viande hachée et saisir sans cesser de remuer. Ajouter le concentré de tomate et faire revenir rapidement. Ajouter le bouillon et la feuille de laurier. Laisser mijoter légèrement pendant 10 minutes. Saler et légèrement poivrer.

3 Pendant ce temps, faire cuire les cornettes en suivant les instructions sur l'emballage.

4 Dresser les cornettes avec la viande hachée, parsemer de fromage selon les goûts et servir avec la compote de pomme.

Accompagner d'une salade.