



# Viande hachée avec cornettes et compote de pommes



La différence est là.

 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

## 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.

## 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



La différence est là.

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.

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.