



HACHIS DE VEAU ET LÉGUMES CARAMÉLISÉS

INGREDIENTS

400g de veau haché
1 cc de thym
1cc d'estragon
1 gousse d'ail
250g de carottes
2 oignons
1 petite boîte de maïs
1 CS de sucre
300g d'oseille
(Picard)
2CS de crème fraîche
2 boîtes d'écrasée de
pommes de terre et
patates douces
(Picard)
Quelques noisettes
de beurre
Sel et poivre du
moulin

Dans une sauteuse, faites chauffer un peu d'huile d'olive et ajoutez le veau haché avec sel et poivre, 1 cuil. à café de thym, d'estragon et d'ail. Faites revenir le tout en détachant la viande à l'aide d'une cuillère en bois. Une fois que la viande est cuite, placez-la sur le fond d'un plat allant au four. Dans la même sauteuse, faites cuire les carottes en rondelles et les oignons émincés. Ajoutez une pincée de sel et laissez cuire 8-10min, puis ajoutez une petite boîte de maïs. Parsemez de sucre et mélangez. Le tout va doucement caraméliser. Préchauffez le four à 200°C. Dans une casserole, faites réchauffer l'oseille avec un filet d'huile puis ajoutez 2CS de crème. Placez le mélange de légumes sur le veau dans le plat, puis l'oseille par-dessus les 2 boîtes d'écrasée de pdt et patate douce. Enfournez 15min puis badigeonnez le dessus avec quelques noisettes de beurre. Placez le four en mode grill et replacez le plat dans le four 5-6min.

Servez avec une salade verte.