



HACHITATOUILLE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1kg de pommes de terre
50g de gruyère râpé
20g de parmesan
4 steaks hachés 5% de MG
1 courgette
300g de champignons de
Paris
1 poivron
1 tomate
2CS de concentré de
tomates
sel, poivre
paprika

Faire les pommes de terre à la vapeur et les réduire en purée.

Découper en mini dés les champignons, la tomate et la courgette. Les faire revenir dans une poêle. Ajouter les steaks hachés, le concentré de tomates, du sel, du poivre et du paprika. Laisser compoter.

Préchauffer le four à 220°.

Dans un plat à gratin, disposer la moitié de la purée, puis tout le mélange viande légumes. Saupoudrer du parmesan et de gruyère râpé. Remettre une couche de purée et le restant de gruyère râpé.

Enfourner 15min, puis passer sous le gril pendant 5min.

déguster accompagné du poivron coupé en mini-dés.