

GRATIN DE POMMES DE TERRE AVEC DE LA VIANDE



Ingrédients :

- 300 g de pommes de terre
- 4 c. à soupe d'huile
- 1 tomate
- 1 oignon
- 250 g de viande hachée
- 2 c. à soupe de moutarde
- 50 g de crème fraîche
- un peu de sel
- un peu de poivre
- 20 g de fromage râpé

Préparation :

- Couper les pommes de terre en tranches
- Couper la tomate en tranches
- Hacher l'oignon
- Faire frire l'oignon
- Faire dorer la viande hachée
- Ajouter la moutarde et la crème fraîche à la viande hachée
- Assaisonner de sel et de poivre
- Graisser le moule du four
- Verser la moitié des pommes de terre dans le moule du four
- Ajouter le mélange de viande hachée sur le dessus
- Ajouter le reste des pommes de terre et couvrir avec les tranches de tomates
- Saupoudrer de fromage râpé

Cuire à feu élevé pendant 5 minutes, puis à feu réduit pendant 20 minutes.

