



Courgettes, viande hachée et pommes de terre cuites au four



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 courgettes (détaillées en petits dés)
750 grammes de champignons (coupés en fines lamelles)
1 kilogramme de pommes de terre (épluchées et coupées en petits dés)
2 oignons (finement émincés)
750 grammes de mélange de viandes hachées
75 grammes de beurre
3/4 l lait
200 grammes d'emmentaler (râpé)
1 bouillon de légumes (cube)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 220 °C.
- 2.** Faites cuire les pommes de terre al dente.
- 3.** Faites fondre le beurre au wok et faites-y revenir 5 minutes les oignons, les courgettes et les champignons.
- 4.** Faites fondre un peu de beurre et faites-y revenir la viande hachée. Salez et poivrez.
- 5.** Faites fondre 50 g de beurre et incorporez-y la farine. Ajoutez le cube de bouillon émietté. Versez le lait tout en mélangeant, jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment épaissie. Salez et poivrez.
- 6.** Répartissez équitablement la viande hachée dans un plat allant au four. Ajoutez les pommes de terre et les légumes.
- 7.** Arrosez de sauce béchamel et saupoudrez de fromage râpé.
- 8.** Faites cuire durant 20 à 25 minutes dans le four préchauffé.