



Chou pointu et viande hachée cuits au four



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 oignon (émincés)
huile d'olive
500 grammes d'américain de bœuf (nature)
1 chou pointu
1 boîte de tomate
1 kilogramme de pommes de terre
sel et poivre
100 ml de lait
1 noisette de beurre
noix de muscade

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon finement émincé dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'américain de bœuf et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien émiétté. Salez et poivrez.
- 2.** Épluchez et cuisez les pommes de terre. Réduisez-les en purée.
- 3.** Versez la boîte de tomates dans l'américain. Faites mijoter.
- 4.** Lavez le chou pointu et coupez-le en fins morceaux. Faites-le cuire dans de l'eau légèrement salée et égouttez-le.
- 5.** Versez le mélange à la tomate dans un plat allant au four et disposez le chou pointu par-dessus. (Enfoncez-le bien.)
Recouvrez de purée de pommes de terre.
- 6.** Faites griller 5 à 10 minutes sous un grill très chaud jusqu'à ce que la purée se colore légèrement.