

GRATIN DE BOEUF HACHÉ

Ingrédients : *pas mentionné mais je dirais 4-5 portions*

- 3 oignons, en rondelles
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale (*d'olive*)
- 1 lb (454 g) de bœuf haché maigre
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 14 oz (398 ml) de tomates en conserve, égouttées et hachées (*tomates étuvées en petits morceaux à l'ail Accents/ 1 ¾ tasse*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika
- Sel et poivre au goût
- Persil frais, haché
- ¼ tasse (60 ml) de vin rouge
- 2 c. à soupe (15 g) de farine

Sauce au fromage

- 2 c. à soupe (30 g) de beurre
 - 2 c. à soupe (15 g) de farine
 - 1 tasse de lait 2% (1 %)
 - Sel et poivre au goût
 - 1 tasse (105 g) de fromage, râpé (*fait un mélange de cheddar fort et doux*)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'un mélange de chapelure et de parmesan (*mon ajout*)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Faire revenir les oignons dans l'huile. Retirer de la poêle. Réserver.
3. Dans la même poêle, cuire la viande à feu vif.
4. Ajouter les tomates, la pâte de tomate et le paprika. Saler et poivrer.
5. Saupoudrer de persil et arroser de vin rouge.
6. Couvrir et laisser mijoter de 5 à 6 minutes.
7. Saupoudrer de farine, bien mélanger. Ajouter les oignons.
8. Réserver dans un plat de cuisson (*8.5x11 po/21.5 x 28 cm pour moi*)

Sauce au fromage

9. Dans une casserole, fondre le beurre.
10. Ajouter la farine et bien mélanger. Ajouter le lait.
11. Poursuivre la cuisson en brassant, jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.

12. Saler et poivrer. Incorporer le fromage râpé et verser sur la viande.
13. *Parsemer du mélange de chapelure et de parmesan.*
14. Cuire au four de 25 à 30 minutes.
15. Terminer la cuisson en faisant griller quelques minutes pour gratiner. (*Suggestion de Josée*)

Source: *COLLECTION Bon Appétit* vu chez « Le coin recettes de Jos »

<http://albijos.blogspot.com/2009/01/gratin-de-boeuf-hach.html>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 7 juillet 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/07/gratin-de-boeuf-hache.html>