

POMMES DE TERRE EN ESCALOPES ET BŒUF HACHÉ



Environ 8 portions

- 1 1/2 lb de bœuf haché
- 1 oignon moyen , haché
- 1 petit poivron vert , épépiné et haché (facultatif) (moi 1/2 rouge et 1/2 jaune)
- 4 gousses d'ail , hachées finement (ou au goût)
- 1/2 c. à thé de flocons de piment séché (ajuster au goût) (facultatif)
- 1/2 c. à thé de sel (ou au goût)
- 1/2 c. à thé de poivre noir frais moulu (ou au goût)
- 5 -6 pommes de terre Russet pelées et tranchées finement
- 2 tasses de fromage cheddar râpé (ou au goût)

SAUCE:

- 2 conserves de crème de poulet condensée, non diluée (284 ml ch) (10 onces) (l'utilisation d'une autre saveur de soupe ne sera pas aussi bonne)
- 1 petit oignon , haché (environ 1/3 tasse)
- 3/4 crème sure
- 3/4 tasse de crème 15%
- 1/4 tasse de parmesan râpé
- 1 c. à thé d'ail en poudre
- 1/2 c. à thé de sel
- poivre noir frais moulu (au goût)

-Dans une poêle, cuire le bœuf haché avec l'oignon, le poivron et les flocons de chili (le cas échéant) jusqu'à ce qu'ils ne soient plus roses ; égoutter le gras.

-Remettre dans la poêle et ajouter l'ail, assaisonner le sel et le poivre noir; cuire en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la viande soit légèrement dorée. mettre de côté .

-Pour la sauce; dans un bol moyen, mélanger la soupe non diluée avec l'oignon, le lait, la crème sure, le parmesan, la poudre d'ail, le sel et le poivre noir au goût ; bien mélanger pour combiner.

-Dans un plat allant au four graissé de 13 x 9 pouces ou une grande casserole ovale, couchez en alternance les pommes de terre tranchées au fond du plat allant au four, puis le mélange de sauce puis le mélange de bœuf sur le dessus, recommencer

-Comme il s'agit d'une grande casserole, je suggère fortement de placer le plat de cuisson sur une plaque à pâtisserie en cas de déversement.

-Cuire au four recouvert de papier d'aluminium pendant environ 1 heure à 350°F.

-Découvrez et poursuivez la cuisson pendant encore 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (le temps de cuisson variera en fonction de l'épaisseur de vos pommes de terre tranchées).

-Retirer du four puis saupoudrer de cheddar râpé; remettre au four pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. (moi, j'ai mis à broil)

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)