

**Ingrediënten en Recept**

**1 ste laag**

3 aardappelen in microgolf in schijfjes

**2de laag**

3 courgettes geschild, in schijfjes gesneden

Op grillpan met olijfolie

**3de laag**

Kippenchipolata (Colruyt/LSF) in stukjes gesneden en gebakken met rode ui en groene pesto

**4de laag**

Rest van de courgettes

**5de laag**

Bechamelsaus (533)

**6de laag**

Geraspte mozzarella

Chimichuri kruiden, Verstegen

Lookgranulaat

Onder de grill, 3, 4 tal minuten

Op bord en nog 1 min in microgolf, laatste tijd moet m'n eten echt goe warm zijn



Bron

30/06/2026



Martine Lycke, naar idee van:

Link niet meer vindbaar



Fotos



 Bonne recettes & astuces  
14u ·   
GRATIN DE COURGETTES À LA VIANDE HACHÉE



### GRATIN DE COURGETTES À LA VIANDE HACHÉE

·  
 Temps de préparation : 40 minutes  
 Temps de cuisson : 45 minutes

#### INGRÉDIENTS Pour 4 personnes:

800 gr de courgettes  
 400 gr de viande de bœuf hachée (ou de chair à saucisse)  
 400 gr de tomates concassées  
 1 gros oignon ou 2 petits  
 1 grosse d'ail ou deux petites  
 50 gr de flocons de céréales ou de semoule fine non cuite  
 70 gr de fromage râpé type emmenthal  
 100 ml de crème liquide  
 1/2 cuillère à café de sucre  
 1 cuillère à soupe d'origan  
 1 cuillère à soupe de persil  
 1 pincée de piment d'Espelette  
 thym  
 Huile d'olive  
 Sel, poivre

#### RÉALISATION:

Lavez vos courgettes, et coupez les en rondelles. Hachez l'oignon et séparez le hachis en deux. Faites de même pour les gousses d'ail. Dans une sauteuse large, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les rondelles de courgettes et la moitié du hachis d'ail et d'oignon.

Faites revenir à feu moyen, pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les courgettes soient au 3/4 cuites. Salez les et parsemez d'un peu de thym. Dans une autre poêle, faites chauffer de l'huile d'olive puis faites revenir l'autre moitié du hachis ail/oignon. Ajoutez la viande et laissez cuire à feu moyen.

Ajoutez ensuite les tomates, origan, persil, piment d'Espelette, sel, poivre, et le sucre, et laissez mijoter à deux doux 5 minutes le temps que es goûts se mélange. Dans un plat à gratin, déposez le hachis de viande à la tomate. Parsemez des flocons de céréales/semoule. Déposez les courgettes dessus, en essayant d'organiser le dessus joliment. Versez la crème liquide, parsemez de fromage. Enfournez pour 30 minutes à 180°C, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.