

GRATINEE DE BOEUF ET DE LEGUMES

Un gratin de bœuf et de légumes variés en conserve (ou surgelés) que l'on peut changer au gré de nos envies et de nos fantaisies.....

Ingrediënten

Pour 5 personne(s)

1 pâte brisée

2 c à s de beurre

2 c à s de farine

25 cl de bouillon de bœuf

tabasco (selon vos goûts..j'en ai mis 1 cuil à c)

500g de bœuf haché

140g de petits pois en conserve

260g d'épinards en conserve

240g de tomates pelées en conserve

125g de poivrons rouges en conserve (coupés en lanières)

1/2 c à c de sel

1 œuf battu

3 c à s de lait

60g de cheddar râpé

60 g de gruyère râpé

Recept

1 Étalez la **pâte** à tarte dans votre plat à gratin. Percez-la avec une fourchette en plusieurs endroits. Mettez au four à 210°C pendant 10 min. Puis mettez de côté.

2 In kleine pan Faites fondre le **beurre** dans une casserole. Incorporez la **farine** et faites cuire à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange devienne brun. Ajoutez petit à petit le **bouillon de boeuf** au mélange. Amenez à ébullition. Laissez bouillir 1 min en remuant constamment . Ajoutez le **tabasco** et mettez la sauce de côté.

3 In grote pot Dans une poêle, faites revenir la **viande de boeuf** dans de l'huile. Ajoutez un à un tous les **légumes**, soigneusement égouttés. Mélangez bien. Incorporez la sauce et versez le mélange obtenu. Vérifiez l'assaisonnement (**sel/tabasco**). Versez ce mélange obtenu dans le plat à gratin sur la pâte précuite.

4 In glazen kommetje Mélangez dans un bol, l'**œuf** avec le **lait**. Versez sur le gratin. Parsemez de **cheddar** et de **gruyère**.

5 Faites cuire 15 min à 210° C. (le fromage doit être légèrement doré)

Bron



http://www.750g.com/fiche_de_cuisine.2.123.48055.htm

05/12/2011

Info

Gemaakt in rode springvorm. Best opvullen of deeg valt naar binnen bij voorbakken

Te veel vulling

Geen zout gebruiken zout genoeg

Gemaakt met :

Spinazie van Delhaize met room Diepvries

Tomaten Arrabbiata van Elvea <http://www.elvea.be/nl/producten/cubettis>

Hoe met lasagnia vellen ? Heeft knapperigheid nodig

