



Gratin de poireaux et de bœuf haché à l'italienne

Avec des rondelles de pommes de terre et du provolone




 Total : **35-40** min.  Sans gluten

 Facile

 Consommer dans les **5** jours

Les épices du bœuf haché et le provolone apportent à ce gratin une touche italienne. Le provolone est un fromage italien à pâte semi-dure qui se distingue par le fait que comme il devient élastique durant la production, le fromager peut lui donner la forme qu'il veut. Le vinaigre balsamique est un autre ingrédient très apprécié originaire d'Italie : le fait de l'ajouter à la sauce tomate la rend d'autant plus sucrée. Une combinaison délicieuse avec la fraîcheur du poireau et la douceur du fromage !

 Choisissez maintenant vos recettes jusqu'à **3 semaines à l'avance !**

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, wok ou sauteuse et plat à four.

Recette de **gratin de poireaux et de bœuf haché à l'italienne** : c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 180 degrés et dans la casserole portez à ébullition 500 ml d'eau par personne pour les **pommes de terre**. Lavez-les bien et coupez-les en tranches de ½ cm d'épaisseur. Faites-les cuire 8 à 10 minutes à couvert. Égouttez-les et réservez-les sans couvercle.



2 COUPER ET CUIRE

Pendant ce temps, émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Coupez le **poireau** dans le sens de la longueur, puis en fines demi-rondelles. Faites chauffer le beurre dans le wok ou la sauteuse et faites revenir l'**oignon** et l'**ail** 2 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez le **bœuf haché** et faites-le cuire en l'émiettant pendant 3 à 4 minutes ★.



3 CUIRE LE POIREAU

Ajoutez le **poireau** au wok et faites-le cuire 2 minutes avec le **haché**.



4 MÉLANGER ET CUIRE

Ajoutez les **tomates pelées** et portez le tout à ébullition. Faites cuire 2 minutes à feu moyen-doux, puis assaisonnez avec le vinaigre balsamique noir ainsi que du sel et du poivre.



5 CUIRE AU FOUR

Versez le **mélange** dans le plat à four et disposez les **rondelles de pommes de terre** par-dessus en les imbriquant. Saupoudrez de **provolone** et d'**origan**, puis enfournez 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



6 SERVIR

Sortez le plat du four et laissez-le reposer 2 à 3 minutes. Puis servez le plat.

★ **CONSEIL** : Les légumes et la viande ne doivent pas être totalement cuits : la cuisson se poursuit au four.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre à chair demi-farineuse (g)	200	400	600	800	1000	1200
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Poireau (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Bœuf haché épicé à l'italienne (g) *	100	200	300	400	500	600
Tomates pelées (boîte)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mini-copeaux de provolone (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Origan séché (cc)	1½	3	4½	6	7½	9
À ajouter vous-même						
Beurre (cs)	1	1	2	2	3	3
Vinaigre balsamique noir (cs)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3261 / 780	527 / 126
Lipides total (g)	38	6
Dont saturés (g)	21,2	3,4
Glucides (g)	55	9
Dont sucres (g)	11,3	1,8
Fibres (g)	9	1
Protéines (g)	49	8
Sel (g)	1,4	0,2

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !