

Gratin de pommes de terre, courge et viande hachée

Préparation: env. 50 min
Cuisson: env. 30 min

Pour 5 enfants et 1 adulte.
Entre parenthèses:
pour 10 enfants et 2 adultes.

Ustensiles

presse-vite ou presse-purée, plat(s)
allant au four d'env. 1,5 l

Ingrédients

beurre pour le(s) plat(s)

Purée:

600 g (1,2 kg) de pommes de terre
à chair farineuse, pelées et coupées
en dés
400 g (800 g) de courge, p. ex. butter-
nut, pelée et coupée en dés
sel
3-4 cs (6-8 cs) de lait ou de crème
1 cs (2 cs) de beurre
poivre, noix de muscade

Viande hachée:

150 g (300 g) de viande hachée, p. ex.
de bœuf
beurre ou crème à rôtir
½ (1) oignon émincé
2 cs (4 cs) de concentré de tomates
env. 2 dl (4 dl) de bouillon de viande
sel, poivre
1 cc (2 cc) d'origan

Garniture:

3 cs (6 cs) de chapelure
quelques flocons de beurre
origan pour décorer



Préparation

1. Purée: saler les pommes de terre et la courge, cuire à cœur à la vapeur. Chauffer le lait ou la crème et le beurre dans une casserole. Ajouter les pommes de terre et la courge en les passant au passe-vite ou les écraser avec le presse-purée, mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse et assaisonner. Étaler la moitié de la purée dans le(s) plat(s) préalablement beurré(s).
2. Saisir la viande hachée dans le beurre à rôtir chaud, ajouter l'oignon, étuver. Ajouter le concentré de tomates et faire revenir un instant. Verser le bouillon de viande, réduire légèrement, assaisonner et mettre dans le plat. Recouvrir du reste de purée.
3. Garniture: répartir la chapelure et les flocons de beurre par-dessus. Cuire 25-30 min au milieu du four

préchauffé à 200 °C, sortir du four et décorer.



Conseil

Préparer le gratin ½-1 jour à l'avance, le couvrir et le conserver au réfrigérateur sans la garniture. Le sortir du réfrigérateur, ajouter la garniture et enfourner. Prolonger le temps de cuisson de 10-15 min. Remplacer la moitié du bouillon de viande par du jus de pomme: saisir la viande hachée dans le beurre à rôtir chaud, ajouter l'oignon, étuver. Ajouter le concentré de tomates et faire revenir un instant. Mouiller avec le jus de pomme, réduire légèrement. Ajouter le bouillon.