

Boulettes purée en gratin



Pour 6 parts :

1 kg de pommes de terre à purée

3 CS de beurre + 1 CS de fromage frais + Lait

500 g de haché de bœuf + 1 œuf

$\frac{1}{2}$ oignon + 2 gousses d'ail hachées + Sel et poivre au goût

1 CS bombée de chapelure + 8 tiges de ciboulette + Noix de muscade râpée

Fromage râpé + 1 petit pot de sauce tomate

- Dans un saladier, mélanger la viande hachée, l'œuf, l'oignon émincé, ainsi que le sel, le poivre, la ciboulette ciselée et la chapelure. Bien mélanger à la main, pour tout amalgamer les ingrédients. Réserver.
- Faire cuire les pommes de terre, les peler et les écraser au presse-purée ou à la fourchette. Ajouter le fromage frais, le beurre et assaisonner au goût (sel, poivre et muscade râpée). Ajouter du lait jusqu'à obtenir la consistance désirée et bien mélanger.
- Dans un plat à four, étaler la purée et détailler 6 carrés, en faisant des rainures à l'aide du manche d'une cuillère en bois. Faire couler la sauce tomate dans les rainures.
- Former 6 boulettes avec la préparation à la viande hachée (on peut les farcir avec un peu de fromage, si on le souhaite).
- Sur chaque carré de purée, disposer un peu de fromage râpé et poser une boulette de viande dessus. Parsemer encore d'un peu de fromage.
- Cuire (four préchauffé) à 180°C pendant 30 min.
- Déguster !

BZL
sandra