

# Gratin de veau & ses légumes

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 30 min – Cuisson : 20+30 min*

## Ingrédients :

- 500g de pommes de terre à chair ferme
- 200g de carottes
- 1 bel oignon
- 500g de haché de veau
- 80g de grana ou parmesan
- 15cl de purée de tomates ou de coulis
- 20cl de lait
- 10cl de crème fraîche
- 1 œuf
- Thym
- 3 à 4cs d'huile d'olive
- 20g de beurre
- Une pincée de gros sel, sel fin & poivre



*www.lesdelicesabelle.fr*

*Ustensiles spécifiques : une casserole, une écumoire, une râpe, une sauteuse et un plat à gratin !*

## Réalisation :

- Eplucher les légumes et les laver. Bien les essuyer et Les couper en rondelles.
- Plonger les carottes dans l'eau bouillante avec une pincée de gros sel.
- Au bout de 5 minutes, ajouter les pommes de terre et faire cuire encore 15 minutes.
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Râper la grana ou le parmesan.
- Couper l'oignon en fines lamelles.
- Dans une sauteuse, faire revenir le veau haché avec l'huile.
- Ajouter la purée de tomates, le thym, le sel et le poivre.
- Au bout de 5 min, ajouter la moitié du fromage et l'oignon puis les légumes égouttés.
- Dans un saladier, mélanger le lait, l'œuf, la crème, le sel et le poivre.
- Déposer les légumes et la viande dans un plat à gratin.
- Verser l'appareil à base de lait et crème puis parsemer du reste de fromage.
- Ajouter quelques morceaux de beurre.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C, pendant 30 minutes.

*Bon appétit!*