

Gratin de Courgettes et Haché de Viande au Morbier

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Hachis Porc & Boeuf	450g
- Courgettes	2-3
- Crème Fraîche	250 ml
- Concentré de Tomates	1 noix
- Morbier	100g
- Ail en Poudre	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez à la mandoline, les courgettes en tranches fines dans le sens de la longueur.
- Faites-les griller doucement dans de l'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Faites alors rissoler le hachis de viande. Salez et poivrez. Déposez dans un plat à gratin.
- Recouvrez la viande avec les tranches de courgettes grillées.
- Dans un caquelon, chauffez la crème fraîche puis incorporez la noix de concentré de tomates. Laissez épaissir et retirez du feu. Salez et poivrez. Versez ce mélange sur les courgettes.
- Râpez le morbier et répartissez-les sur la sauce.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 15-20 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.