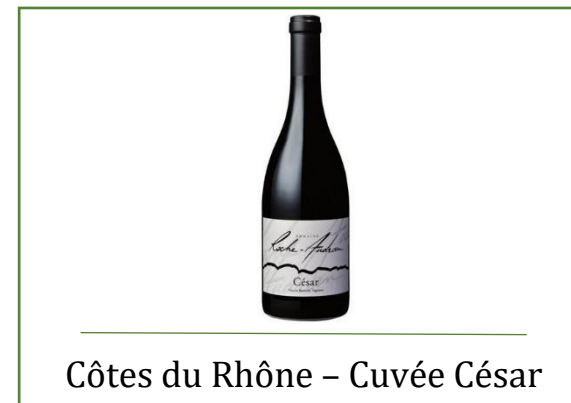


# GRATIN DE PÂTES, VIANDE ET CHOU

🕒 65mn 👤 6 pers. 👨‍🍳 Facile



Côte du Rhône – Cuvée César



## INGREDIENTS

- Penne
- Chou vert
- Viande hachée pur bœuf
- Oignon jaune
- Œufs
- Emmenthal râpé
- Lait
- Crème fraiche liquide
- Beurre
- Huile d'olive
- Persil
- Sel
- Poivre



Be-Farm



contact@be-farm.be



## PREPARATION

- ① Cuire les penne en suivant les indications du paquet jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Laver le chou, enlever la tige puis coupez-le en lanières. Peler et hacher l'oignon.
- ② Dans une seconde casserole, cuire la viande hachée dans l'huile d'olive, puis y ajouter l'oignon jusqu'à ce que celui-ci deviennent translucide. Assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika. Ajouter le chou et couvrir pendant 5 minutes.
- ③ Laver et hacher le persil, et l'incorporer dans la crème liquide avec les œufs et le lait. Ajouter du sel et du poivre pour assaisonner. Égoutter les pâtes pour en mettre la moitié dans un plat à gratin allant au four (préalablement graissé). Étaler la moitié de la préparation de viande hachée dans le plat à gratin, en y ajoutant 75 g d'Emmental râpé et la crème aux œufs par dessus.
- ④ Reproduire cette dernière étape avec le reste des ingrédients. Cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 30 à 35 minutes. Sur la fin de la cuisson, recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium de sorte qu'il ne soit pas trop sec.