Elvea, L'Italie chez vous

Plat au four en couches

Ingrédients pour Personnes

500	g de	haché de veau
6		pommes de terre
2		carottes
1		poivron rouge
1		poivron jaune
1		oignon
2	gousses d'	ail
1	boîte de	ELVEA Cubetti légumes frais
1	boîte de	ELVEA Double concentré de tomates
		fromage râpé
1	cuillère à soupe de	bouillon de légumes

Préparation

Épluchez et coupez les pommes de terre en fines tranches (pour uniformiser l'épaisseur, vous pouvez utiliser une mandoline), puis faites-les cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient à moitié tendres. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, vous pouvez nettoyer et couper les autres légumes et les faire mijoter brièvement dans une poêle. Après la cuisson, ajoutez les cubetti, le concentré de tomates et le bouillon et laissez mijoter.

Faites revenir la viande hachée dans une poêle avec un peu de graisse.

Maintenant, prenez le plat et arrangez-le. Sous la viande hachée, au-dessus de la sauce et terminer par une couche de pommes de terre. Terminez par le fromage et faites cuire pendant 30 minutes dans un four à 180°C.

Info recette: Mama's Gezonde Tips