
Gratin de pommes de terre au romarin

Ingrédients:

- 300 g de viande hachée bio (viande de bœuf ou mélange bœuf et porc selon les goûts)
- 250 g d'emmental
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 15 g d'ail
- 500 ml de crème fraîche liquide
- Sel, poivre, muscade
- 3 - 4 branches de romarin

Étapes de la préparation:

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Dans une poêle, faire chauffer un peu de matière grasse au choix et faire cuire la viande hachée.
3. Pendant ce temps, râper finement le fromage. Éplucher les pommes de terre et (avec le robot ménager) les couper en tranches fines.
4. Hacher l'ail finement et le mélanger avec la crème fraîche et la moitié du fromage râpé.
5. Saler et poivrer généreusement le mélange et ajouter de la noix de muscade.
6. Détacher les aiguilles de romarin des branches, les hacher et les incorporer au mélange.
7. Mêler les tranches de pomme de terre au mélange crème-fromage et à la viande hachée et verser dans le plat à gratin.
8. Répartir le reste du fromage sur le gratin.
9. Faire cuire au four à chaleur tournante à 180 °C pendant 35-40 minutes.

Conseil: vous pouvez ajouter à ce gratin des légumes tels que chou-fleur, chou-rave ou brocoli. Dans ce cas, précuire les légumes ou les couper très finement afin qu'ils cuisent en même temps que les pommes de terre.