

Gratin de choux-fleurs à la viande hâchée

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 900g de gratin de choux-fleurs Picard
- 500g de viande hâchée
- 225g courgettes de Calabre grillées Picard
- 1 pincée de sel
- fromage râpé
- 1 oignon pelé et émincé
- 1 cuillère à café de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire revenir la viande hâchée avec l'huile d'olive, l'oignon, la courgette, le sel et le thym dans une sauteuse à feu doux.
3. Mixer la préparation et verser dans un plat à gratin.
4. Répartir les choux-fleurs puis parsemer de fromage râpé et enfourner jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

