






Ingrédients

-  520 g de steak haché
-  10 pommes de terre
-  1 paquet de gruyère râpé
-  Beurre
-  Sel



Préparation

- 1- Epluchez et lavez les pommes de terre ;
- 2- Les couper en morceaux et les mettre à cuire dans une casserole d'eau salé ;
- 3- Une fois cuites, les passer au moulin ou les écraser afin d'obtenir une purée ;
- 4- Ajoutez une noix de beurre et mettre de côté ;
- 5- Dans une poêle, ajoutez un morceau de beurre et faire cuire le steak haché avec un peu de sel ;
- 6- Dans un plat à four, mettre quelques noix de beurre ;
- 7- Ajoutez une couche de purée puis le steak haché cuit bien éparpillé partout et recouvrir la viande avec le reste de purée ;
- 8- Lissez bien puis parsemez de gruyère ;
- 9- Laissez cuire au four à 200°C jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné ;
- 10- Bon appétit !

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	--	--	---