



HACHI-PARMENTIER DE COURGE/CITROUILLE

INGRÉDIENTS

- 1/4 De citrouille
- 150G lardons fumés
- 4 Steaks hachés
- Gruyère rapé
- Crème fraîche liquide
- Sel, poivre
- 1 Oignon
- 1 Ail

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Peler et couper en morceaux la courge/citrouille

Dans un fait-tout, faire revenir dans de l'huile d'olives l'oignon, ail puis ajouter la citrouille

Couvrir et laisser cuire 20 min en remuant de temps en temps.

Dans une poêle faire cuire les steaks et les lardons, assaisonner.

Dans un plat à gratin déposer la viande puis la citrouille. Recouvrez de crème liquide et de gruyère

Mettre au four 15 min jusqu'à ce que le gratin dore.