

Gratin de Laure

Je ne me suis pas trop cassée la tête pour donner un nom à ce gratin. C'est ma cousine qui m'a donnée cette recette alors, à la maison, on parle de ce gratin délicieux en le nommant Le Gratin de Laure ☐ . Comme Laure ne note rien, au moins, elle pourra refaire ce plat ☐ . J'ai copié cette recette quand c'était encore dans sa tête, elle l'avait fait la veille. Bien entendu, elle n'a pas été précise du tout sur les quantités car elle cuisine "au pif" ☐ . Les quantités sont les miennes après deux essais.



Ingrédients:

Pour la sauce:

1 brique de 200 g de coulis de tomate nature

1 boîte de tomates concassées

1 cc d'ail en poudre

1/2 cc de sel

1 cc de piment d'Espelette

1 cc de coriandre en poudre

8 à 10 pommes de terre moyennes

1 grosse patate douce

Pour la farce:

850 g de bœuf haché

3 gousses d'ail hachées

2 œufs

2 cs de coriandre fraîche (ou Picard)

2 cs de chapelure

4 cc de cumin

1 cc de sel

1/2 cc de poivre

Pour terminer le gratin:

2 briques de crème de soja

Ail en poudre

Coriandre hachée

Sel et poivre

Préparation:

1- Éplucher les pommes de terre et la patate douce. Les émincer le plus finement possible.

2- Dans un grands contenant, mélanger tous les ingrédients de la farce.



3- Dans un récipient, mélanger le coulis, la boîte de tomates concassées, l'ail, le sel, le piment d'Espelette et la coriandre en poudre.



4- Préchauffer le four à 210°C.

Verser la sauce dans un plat à gratin.



5- Recouvrir d'une couche de pommes de terre.



6- Ajouter la farce. C'est plus facile avec les mains.



7- Continuer avec une couche de patate douce et une autre de pommes de terre.



8- Recouvrir tout le gratin de crème de soja. Parsemer d'ail, de coriandre fraîche, de sel et de poivre.



9- Enfourner pour 30 à 40 min. Les pommes de terre doivent être fondantes.

