

## Gratin de courgettes à la viande

Pour 4-5 personnes:

- 1 oignon
- 500 g de steaks hachés de boeuf
- ≈ 900 g de courgettes
- 45 cl de sauce tomate maison ou sauce bolognaise
- 2 poignées de gruyère râpé
- épices [mélange italien](#) [Epices Delices](#) (composé de piment doux, ail, basilic, origan, nora et poivre noir)
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre



Laver et râper les courgettes. Réserver dans une passoire.

Préchauffer le four à 180°.

Dans une grande sauteuse, faire revenir l'oignon dans 1 cs d'huile d'olive. Ajouter ensuite les steaks grossièrement concassés. Saler et poivrer. Une fois la viande cuite, la mettre dans un plat à gratin.

A la place dans la sauteuse, chauffer 1 cs d'huile et y faire revenir la courgette râpée de façon à ce qu'elle rende le maximum d'eau. Saler et épicer. Placer sur la viande dans le plat. Napper de sauce tomate et saupoudrer généreusement de fromage râpé. Enfourner et laisser cuire 25 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>