



Parmentier aux courgettes



4

Difficulté



30 min



-



40 min

Un petit dérivé du hachis Parmentier classique, qui permet d'utiliser à la fois un restant de viande et des courgettes qui envahissent les jardins à cette saison...



Ingrédients :

- 600g viande hachée (restant de bœuf, pot au feu par exemple)
- 1 échalote
- Persil
- 100g champignons de Paris
- 800g courgettes
- Coriandre
- 100g gruyère
- Sel
- Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 160° (th 5-6).

Hacher la viande, l'échalote, le persil et les champignons. Ajouter un peu de sel, du poivre et de la coriandre et mélanger bien.

Laver puis couper les courgettes en petits dés sans les éplucher.

Placer dans des cercles, ou un plat allant au four, le mélange de viande hachée et tasser un peu la préparation. Ajouter ensuite les dés de courgettes et tasser à nouveau.

Mettre cuire au four 30 minutes, puis sortir de four et placer le fromage (vous pouvez utiliser du gruyère râpé, mais aussi en morceaux et ce avec différents fromages, selon ce que vous avez...). Remettre à cuire 10 minutes au four, afin que le fromage fonde.

Si vous avez utilisé des cercles, démoulez-les avec précaution et servez aussitôt. C'est prêt pour la dégustation, alors régalez-vous...