



Les plats principaux

Plat au four de tomates et boulettes de haché

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes viande hachée
2 oignons rouges
2 gousses d'ail
400 grammes de pommes de terre grenaille
400 grammes de tomates (de miel)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
80 grammes de parmesan
2 brins de persil (plat)
poivre
sel
1 œuf

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Mettez le haché et l'œuf dans un grand plat à mélanger. Râpez l'ail par-dessus. Mélangez bien, faites des petites boulettes que vous disposez dans un plat à four.

Lavez les grenailles et coupez-les en deux. Disposez les grenailles auprès des boulettes.

Épluchez un oignon rouge et coupez-le en quartiers que vous déposez sur le plat au four. Arrosez avec 2 cs d'huile d'olive. Salez et poivrez le tout.

Enfournez pendant 30 minutes.

Retirez du four et disposez les tomates par-dessus. Arrosez de 2 cs d'huile d'olive et réenfournez durant 10 minutes.

Sortez du four et râpez le parmesan par-dessus. Hachez le persil finement et coupez l'autre oignon rouge en demianneaux. Répartissez le persil et l'oignon sur le plat au four.

Ustensiles de cuisine

Four

