



BAKED POTATOES À LA VIANDE HACHÉE

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1 c. s. d'huile d'olive
- ¾ de c. c. de sel
- un peu de poivre

- 100 g de tomates séchées
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 500 g de viande hachée (bœuf)
- ½ c. c. de sel
- un peu de poivre
- 4 dl de bouillon de bœuf
- 140 g de fromage frais (p. ex. Cantadou Ail & Herbes)

VOICI COMMENT FAIRE

1. **Baked potatoes:** préchauffer le four à 220° C. Bien laver les pommes de terre, égoutter, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Arroser d'un filet d'huile, saler, poivrer, mélanger.
2. **Cuisson:** env. 35 min au milieu du four.
3. **Sauce à la viande hachée:** égoutter les tomates et les tailler en lanières. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir la viande hachée par portion env. 2 min, retirer, saler, poivrer. Faire revenir un instant les tomates dans la poêle. Verser le bouillon, porter à ébullition, remettre la viande, laisser mijoter env. 30 min à couvert. Incorporer le fromage frais.
4. **Dressage:** ouvrir les pommes de terre, les dresser sur des assiettes, répartir la sauce à la viande dessus.

Servir avec: couper grossièrement ½ bouquet de persil, parsemer.

Mise en place et préparation:
env. 40 min

Cuisson au four: env. 35 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
603 kcal / lip 28 g / glu 45 g / pro 37 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto



En collaboration avec

Betty Bossi