

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



20 MIN



60 MIN



4 p.



PINOT NOIR

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# PARMENTIER DE COURGETTE AU BOEUF

## Ingrédients

- 1 kg de courgette
- 400 g de viande hachée
- 30 cl de coulis de tomate
- 1 oignon
- 1 branche de thym
- 1 sachet de gruyère râpé
- 1 brique de crème fraîche liquide

- Faites revenir la viande hachée dans l'oignon et un fond d'huile d'olive.
- Une fois l'oignon coloré, ajoutez le coulis de tomate, un peu de thym puis du sel et du poivre, et une fois la viande hachée cuite, coupez le feu.
- Lavez et coupez les courgettes en lamelles.
- Dans un plat à gratin beurré, placez un lit de lamelle de courgette, puis une couche de la préparation de bœuf, et une nouvelle couche de courgette.
- Versez un filet de crème liquide pour hydrater les courgettes pendant la cuisson, et terminez en saupoudrant de gruyère râpé.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 60 min.