

Gratin de viande de boeuf

*2 grands oignons en lamelles
50 g lardons*

*1 cs de purée de tomate
1 cs de farine
4 dl sauce de rôti claire ou de bouillon*

*300 g champignons en lamelles
1-2 cc de beurre à rôtir
sel, poivre*

600 g de bouilli ou de rôti cuit

Faire revenir les dés de lard et les lamelles d'oignons jusqu'à ce qu'ils soient bruns dorés.

Ajouter la purée de tomate. Saupoudrer avec la farine et étuver. Mouiller avec la sauce ou le bouillon et mélanger soigneusement. Laisser mijoter à faible température env. 20 min.

Étuver les champignons dans le beurre à rôtir jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur jus. Ajouter à la sauce. Assaisonner avec le sel et le poivre.

Couper la viande en fines tranches.

Verser une partie de la sauce dans un plat à gratin et disposer les tranches de viande dessus. Ajouter le reste de sauce, saupoudrer de fromage. Glisser au four préchauffé à env. 200° durant 20 min. jusqu'à ce que cela soit gratiné jaune or.

Remarque:

Cette recette convient à merveille pour transformer un reste de bouilli ou de rôti en plat principal succulent !