

# Gratin de bœuf aux épices

## Ingrédients :

700 g de pommes de terre à chair ferme  
350 g de bœuf haché  
2 pincées de gingembre  
2 pincées de piment de Cayenne  
2 pincées de paprika fumé  
25 cl de bouillon de légumes  
1 oignon  
1 bouquet de basilic  
1 gousse d'ail  
80g de fromage râpé  
30 g de beurre  
1 c à soupe de sauce soja  
1 c à soupe d'huile de sésame  
1 c à café de sucre  
Sel

## Préparation :

- 1) Pelez et hachez l'oignon et l'ail dégermé. Faites-les revenir dans la poêle avec l'huile. Ajoutez les épices. Poursuivez la cuisson 30 secondes à feu moyen.
- 2) **Émiettez** la viande, versez par-dessus la sauce soja, le bouillon et le sucre. Mélangez, salez et cuisez 10 mn. Ciselez le basilic (réservez quelques feuilles) ajoutez le dans la poêle hors du feu.
- 3) **Épluchez** les pommes de terre émincez-les cuisez-les 10mn à l'eau bouillante salée. Égouttez et laissez refroidir. Intercalez-les en couches avec la viande dans un plat enduit de la moitié du beurre. Arrosez du jus de cuisson..
- 4) Saupoudrez de fromage, ajoutez le beurre restant en lamelles et enfournez 25mn.
- 5) Décorez du basilic réservé.