



Gratin de pommes de terre et chou-fleur et bolognaise de poulet

Ingrédients :

500 g	de blanc de poulet
500 g	de pommes de terre
1	chou-fleur (env. 1 kg)
1	boîte (425 ml) de tomates pelées
150 ml	de bouillon de légumes
75 g	de Gouda râpé
1	oignon
1	gousse d'ail
2	cuillères à soupe d'huile
1	cuillère à soupe de marjolaine séchée
1	cuillère à soupe de purée de tomate concentrée
1 pincée	de sucre
	Sel, poivre et paprika doux pour assaisonner
	Gras pour la forme

Préparation :

1^{ère} étape

Laver proprement les pommes de terre non épluchées et faire bouillir dans de l'eau pendant env. 20 minutes, puis égoutter.

Rafrâchir et couper en tranche.

Nettoyer et laver le chou-fleur, couper les rosettes et les faire bouillir pendant 12 à 14 minutes dans de l'eau salée. Verser ensuite dans une passoire et bien égoutter.



Préparation :

2^{ème} étape

Eplucher et ciseler l'oignon et l'ail. Couper la viande en petits dés et faire sauter dans de l'huile. Rajouter l'oignon, l'ail et la marjolaine à la viande et faire revenir ensemble brièvement. Saler et poivrer. Ajouter la tomate concentrée et mélanger, puis déglacer avec les tomates pelées et le bouillon. Laisser mijoter pendant env. 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, du sucre et du paprika doux.

3^{ème} étape

Disposer les pommes de terre dans un plat à gratin huilé, répartir les rosettes de chou-fleur sur les bords, verser le poulet au milieu. Puis saupoudrer le tout avec le Gouda râpé. Cuire au four préchauffé à 175°C (air pulsé) pendant env. 25 minutes.