



Gratin à la mexicaine au maïs

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 g de maïs en conserve
- 600 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 400 g de tomates pelées concassées en conserve
- 60 g d'haricots rouges en conserve
- 2 cuill. à soupe de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- 1 cuill. à café de mélange d'épices mexicaines
- 5 brins de persil frisé

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Pelez et émincez l'oignon et l'ail.
3. Lavez, séchez et ciselez le persil.
4. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, faites revenir l'oignon et l'ail avec la viande hachée pendant 5 minutes. Ajoutez les épices. Salez, poivrez.
5. Ajoutez la boîte de tomates et laissez mijoter 10 minutes à feu moyen.
6. Egouttez les haricots rouges et le maïs.
7. Dans un plat à gratin, versez la viande hachée et ajoutez les haricots rouges, le maïs et le persil ciselé. Mélangez le tout avec la crème fraîche.
8. Parsemez de fromage râpé.
9. Enfournez 15 minutes.