










# RECETTE

## Boeuf aux betteraves

### INGRÉDIENTS

 Steak hachés :	2
 Oignons :	2
 Betteraves cuites :	3
 Pommes de terre :	2 gousses
 Ail :	1
 Crème :	20 cL
 Sel	

### PRÉPARATION

-  Éplucher les légumes,
-  Couper les pommes de terre et les oignons en rondelle,
-  Râper les betteraves,
-  Hacher l'ail,
-  Mélanger les steak,
-  Dans un plat allant au four, disposer un couche de pommes de terre, la moitié des betteraves puis les oignons, puis la viande,
-  Couvrir avec le reste des betteraves et terminer par les pommes de terre.
-  Ajouter 2 verres d'eau et arroser avec la crème,
-  Mettre au four.

### CUISSON

150°C (th. 5) pendant 50 min.

CRÉDITS : La cuisine Slave - Éd. SAEP