



## Crique viande

Difficulté	Temps	Prix
Facile	30 min	Peu élevé

### Les ingrédients

500 g de pommes de terre  
4 oeufs  
4 œufs  
40 g de beurre  
1/2 dl de lait  
2 oignons  
200 g de viande hachée  
200 g de gruyère  
Sel, poivre

---

Eplucher les pommes de terre, les râper. Battre les œufs, ajouter le lait, les pommes de terre râpées et saler.

Faire fondre le beurre dans la poêle et y verser la préparation qui doit cuire à feu moyen 10 minutes à couvert. Retourner ensuite pour dorer l'autre côté, cuire 5 minutes à nouveau.

Eplucher les oignons, les couper en morceaux et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

Faire cuire la viande hachée dans une poêle avec un peu de beurre.

Couper le gâteau en deux, mettre la viande hachée cuite ainsi que les oignons, mettre le fromage et remettre la deuxième moitié du gâteau dessus l'ensemble.

Faire chauffer le gâteau au four à 120°C pendant environ 10 minutes.

A manger avec du beurre dessus.

---