



## GRATIN DE POMMES DE TERRE

Pour 8 personnes

### **INGRÉDIENTS**

6 pommes de terre pelées

200 g de parmesan râpé, séparé dans deux bols

3 cuillères à café de sel, séparées

4 cuillères à soupe d'huile d'olive, séparées

1 oignon doux coupé en dés

450 g de bœuf haché

400 g de tomates en dés, égouttés

20 g de persil frais haché, séparées

1 cuillère à café de paprika

1/2 cuillère à café de poivre

200 g d'épinards

2 gousses d'ail, hachées

250 g de ricotta

200 g de mozzarella râpée

## **PRÉPARATION**

1. Préchauffez le four à 180 °C
2. À l'aide d'un couteau ou d'une mandoline, coupez les pommes de terre en tranches de 3 mm d'épaisseur.
3. Sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, saupoudrez de parmesan et étalez-le uniformément pour recouvrir le papier.
4. Posez les pommes de terre sur le parmesan afin que chaque tranche chevauche la précédente verticalement et horizontalement. Continuez jusqu'à ce que la plaque soit couverte de pommes de terre.
5. Saupoudrez uniformément le parmesan restant sur les pommes de terre. Assaisonnez d'une cuillère à café de sel. Faites cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré et que les pommes de terre soit souples et légèrement croustillantes.
6. Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites caraméliser pendant environ 15 minutes.
7. Ajoutez le bœuf haché et mélangez à l'oignon jusqu'à cuisson complète. Incorporez les pommes de terre, le persil, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez afin que le bœuf brunisse et soit bien cuit. Retirez du feu.
8. Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les épinards et faites cuire jusqu'à ce qu'ils flétrissent. Ajoutez 1 cuillère à café de sel et l'ail. Remuez pour mélanger. Retirez du feu.
9. Dans un bol, mélangez les épinards et la ricotta. Réservez.
10. Étalez uniformément le mélange d'épinards sur la plaque de pommes de terre cuites.
11. Étalez uniformément le mélange de bœuf sur les épinards. Saupoudrez la mozzarella sur le bœuf.

12. En tenant le papier sulfurisé, prenez la couche de pommes de terre et commencez à la rouler, en vous assurant que les ingrédients ne sortent pas par les côtés.

13. Une fois complètement roulé, placez le rouleau de pommes de terre sur le papier sulfurisé et faites cuire pendant 15 minutes.

14. Saupoudrez de persil pour garnir. Coupez et servez immédiatement.

15. Régalez-vous !