

Recette de la semaine : gratin à la turque

Ingrédients (4 portions) :

- 200g feta
- 600g viande hachée
- 500g champignons
- 1-2 poivron
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon de printemps
- 300g crème fraîche
- 300g riz
- huile
- épices : origan, sel, poivre



1



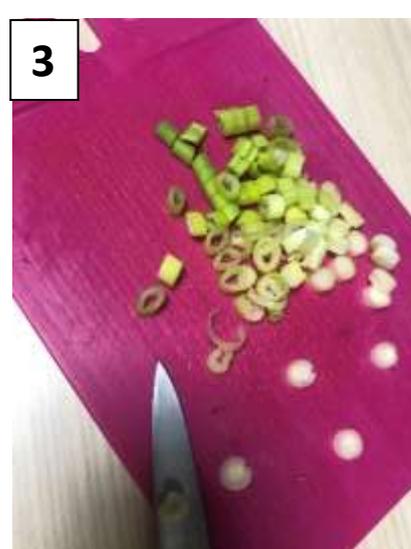
Coupez le poivron.

2



Coupez les champignons.

3



Coupez l'oignon de printemps.

4



Hachez les gousses d'ail.

5



Coupez la feta en cubes.

6



Faites revenir la viande hachée pendant 10 minutes.



7

Salez.



8

Poivrez.



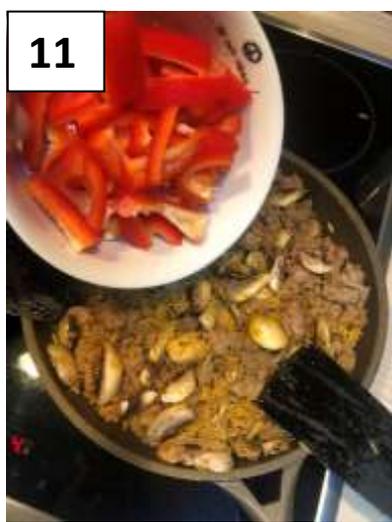
9

Ajoutez le riz.



10

Ajoutez les champignons.



11

Ajoutez le poivron.



12

Ajoutez l'oignon de printemps.



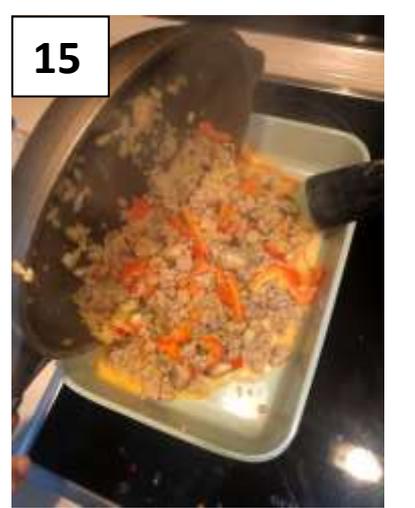
13

Ajoutez l'ail.
Faites revenir pendant 5 minutes.



14

Ajoutez la crème fraîche.



15

Mettez le tout dans un bol de cuisson.

16



Ajoutez la feta.

17



Mettez le tout au four pendant 20-30 minutes à 180 degrés.

**Nous souhaitons un
bon appétit !**

