



Pommes De Terre à La Viande Hachée Au Four

Firinda Kıymalı Patates



6 pommes de terre moyennes
300 gr de viande hachée
2 oignons
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'eau

- # Mettez de la viande hachée dans une poêle puis placez à moyenne température. Quand la couleur de la viande change, rajoutez de l'huile puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe sont liquide.
- # Jetez les oignons hachés finement. Faites cuire jusqu'à qu'ils deviennent transparent. Rajoutez de la pâte de tomate puis faites cuire jusqu'à que l'odeur disparaît.
- # Rajoutez du sel et des ails hachés finement. Versez de l'eau chaude puis laissez bouillir une fois et retirez du feu.
- # Épluchez les pommes de terre, coupez en petit morceaux puis placez dans un plat de cuisson.
- # Étalez le mélange de viande dessus puis couvrez avec du papier aluminium ou du papier à cuisson.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 1 heure.
- # Servez chaud.

N-B; Pendant la préparation de ce genre de plat, si vous rajoutez les ails en dernier, l'arôme sera plus ressenti.