

BOEUF ÉTAGÉ



Ingrédients

BOEUF HACHÉ	1 ½ livre	SAUCE	
OIGNON JAUNE TRANCHÉ (MOYEN)	1 un	TOMATES BROYÉES	28 oz
CÉLERI COUPÉ EN BISEAU	2 branches	FINES HERBES FRÂICHES	¼ tasse
CAROTTES EN MINCES RONDELLES	2 un	SEL	½ c. à thé
PATATES TRANCHÉES MINCES	4 à 6 un	POIVRE	½ c. à thé
NAVET TRANCHÉ MINCE	½ un		
SEL	1 c. à thé		

Méthode

- **Préchauffer le four à 350°F**
- **Cuire le bœuf haché avec l'assaisonnement (oignon et céleri) et réserver**
- **Cuire les autres légumes et les patates**

Dans un plat allant au four, monter comme suit :

- **1^{er} étage : Bœuf haché (mince couche) et couvrir avec le navet en tranches**
- **2^{ième} étage : Bœuf haché et couvrir de patates en tranches**
- **3^{ième} étage : Bœuf haché et couvrir de carottes en rondelles**
- **4^{ième} étage : Ajouter le reste du bœuf haché**
- **Couvrir de la sauce tomate et cuire de 45 minutes à 1 heure**

