

# Gratin de viande de boeuf

*2 grands oignons en lamelles  
50 g lardons*

Faire revenir les dés de lard et les lamelles d'oignons jusqu'à ce qu'ils soient bruns dorés.

*1 cs de purée de tomate  
1 cs de farine  
4 dl sauce de rôti claire ou de bouillon*

Ajouter la purée de tomate. Saupoudrer avec la farine et étuver. Mouiller avec la sauce ou le bouillon et mélanger soigneusement. Laisser mijoter à faible température env. 20 min.

*300 g champignons en lamelles  
1-2 cc de beurre à rôtir  
sel, poivre*

Etuver les champignons dans le beurre à rôtir jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur jus. Ajouter à la sauce. Assaisonner avec le sel et le poivre.

*600 g de bouilli ou de rôti cuit*

Couper la viande en fines tranches.

Verser une partie de la sauce dans un plat à gratin et disposer les tranches de viande dessus. Ajouter le reste de sauce, saupoudrer de fromage. Glisser au four préchauffé à env. 200° durant 20 min. jusqu'à ce que cela soit gratiné jaune or.

---

## Remarque:

Cette recette convient à merveille pour transformer un reste de bouilli ou de rôti en plat principal succulent !