Gratin de choux fleurs à la viande hâchée

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 900g de gratin de choux-fleurs Picard
- 500g de viande hâchée
- 1 petite courgette
- 1 pincée de sel
- fromage râpé
- 1 oignon pelé et émincé
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 180°.

2. Peler et couper la courgette en petits morceaux.

3. Faire revenir l'oignon dans une sauteuse à feu doux avec l'huile d'olive, le thym, le sel, la courgette et la viande hâchée .

4. Mixer la préparation et verser dans un plat à gratin.

5. Répartir les choux-fleurs puis parsemer de fromage râpé et enfourner jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.