

Restes de bœuf bouilli.

Faire rissoler doucement pendant 1. sur.
de d'échalote hachée.

Ajouter du vin blanc, du bouillon,
sel, poivre, épices, bouquet garni.
Laisser cuire doucement pendant environ

20 min.

Ajouter le bœuf haché au couteau.
Mijoter 10 min ou $\frac{1}{4}$ d'heure.

Faire frire des tranches épaisses de
tomates. Saler, poivrer, épicer (coriandre,
gingembre, paprika doux, cardamome).

Les ranger dans un plat à gratin
huilé, un peu de chair de tomates.

Poser le bœuf mijoté dessus, un
peu de mie de pain arrosée d'huile
d'olive.

Une nouvelle couche de tranches de
tomates, de la chapelure et du fromage

râpé.

Enfourner pour finir la cuisson, faire
dorer.