

Gâteau de spaghetti bolognaise



Sur le plan de travail

700 g de viande hachée
1 petit oignon
200 ml de lait
40 g de chapelure
1 cuillère à soupe
d'origan
240 g de spaghetti
2 œufs
30 g de beurre
20 g de parmesan
finement râpé
180 g de gruyère râpé
200 g de sauce tomate
Sel et poivre

Aux fourneaux !

1. Faites chauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez bien la viande hachée, le petit oignon ciselé, le lait, la chapelure, l'origan, du sel et du poivre.
3. Déposez cette mixture dans un moule à charnière en pressant bien contre le fond et enfournez pendant 30 minutes.
4. Pendant ce temps, faites cuire les spaghetti al dente dans de l'eau salée.
5. Lorsque les pâtes sont cuites et égouttées, mélangez-les aux œufs, au beurre et parmesan finement râpé.
6. Une fois la cuisson de la viande terminée, n'éteignez pas le four, mais sortez le plat. Déposez environ deux cuillères à soupe de sauce tomate sur le dessus et saupoudrez de gruyère râpé.
7. Ajoutez les spaghetti puis le reste de sauce tomate et de gruyère râpé.
8. Il ne vous reste plus qu'à mettre au four à la même température pendant 20 minutes.