

# Bubble and Squeak with cheese – Blue Dorset or Chester



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Froamge : 250 g [Blue Dorset](#) ou [Chester](#)  
250 g légumes (toutes sortes de légumes : chou, chou de Bruxelles, épinards, haricots...)  
250 g pommes de terre  
250 g boeuf émincé  
250 g oignons  
50 g beurre  
sel  
poivre

## Préparation

Préparez les légumes. Pochez-les à l'eau bouillante salée. Cuisez les pommes de terre en partant de l'eau froide salée. Passez-les au presse-purée. Hachez les oignons. Râpez le fromage. Beurrez un plat à gratin. Déposez successivement en couches séparées par une poignée de fromage : le légume en purée, le boeuf émincé. Terminez par une dernière couche nourrie de fromage. Enfournez 1/2 heure à four moyen (200°). Terminez près de la voûte pour gratiner (240°).