



Recette gratin à la bolognaise pour bébé

BÉBÉ ENTRE 1 ET 3 ANS

RECIPÉ

PREP: 15 MINS

COOKING: 37 MINS

DÉJEUNER

Ingrédients

- 30 g de viande de bœuf hachée
- 1 tomate sans peau, ni pépin
- 15 g de pâtes à potage
- ½ carotte (50g)
- 10 g d'oignon
- 300 ml d'eau faiblement minéralisée ou de source
- 1 cuillerée à soupe de sauce aux tomates fraîches
- 1 pincée de thym frais
- 1 cuillerée à soupe de gruyère râpé
- 1 cuillerée à café d'huile d'olive

Préparation et Cuisson

Préparation et Cuisson

1. Faites cuire les pâtes selon le mode d'emploi (cuisson 4 min). Egouttez-les.
2. Pelez, lavez et coupez la carotte en petits dés (0,5cm). Coupez la tomate en petits dés(1cm). Ciselez très finement l'oignon (0,2mm).
3. Dans une petite poêle contenant l'huile, faites revenir la viande avec les dés de carotte et l'oignon pendant 2 min.
4. Ajoutez la tomate, la sauce aux tomates fraîches et l'eau. Couvrez et prolongez la cuisson de 35 min. Ajoutez le thym et mélangez.
5. Disposez les pâtes dans un petit plat à gratin, versez la viande cuisinée et recouvrez de gruyère râpé.
6. Passez le plat sous le grill du four environ 5 min. Vérifiez la température avant de faire déguster à votre bébé.