

Bœuf aux légumes en croûte

4 portions

Ingrédients:

- 15 ml (1 c. tab) d'huile d'olive
- 450 g (1 livre) de bœuf haché extra maigre
- 1 grosse boîte de tomates en dés, égouttées
- 250 ml (1 tasse) de pois congelés
- 2 gousses d'ail hachées
- Sel et poivre
- 4 tranches de pains coupées en petits dés
- 30 ml (2 c. tab) d'huile d'olive (pour le bœuf)
- 15 ml (1 c. tab) de basilic séché

Préchauffer le four à 400°F. Dans un poêlon, chauffer l'huile et cuire le bœuf haché. Ajouter les tomates, les pois et l'ail. Saler et poivrer. Déposer la préparation de bœuf dans un moule rectangulaire allant au four. Enrober le pain d'huile d'olive et de basilic. Étaler uniformément sur le bœuf. Cuire au four jusqu'à ce que le pain soit bien doré.