

**Feuilleté de pommes de terre-Mubattan Kusha**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le feuilleté :**
**- 2 oignons**
**- 500 g de** [**viande hachée**](https://recettes.de/viande-hachee) **(1)**
**- 250 ml d'eau chaude**
**- 1 gros bouquet de** [**persil**](https://recettes.de/persil) **haché(30 g)**
**- ¼ de càc de poivre (2)**
**- ¼ de càc de** [**piment**](https://recettes.de/piment) **(2)**
**- ½ càc de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **en poudre**
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**
**- 1 kg de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)
**- huile d'olive**
**- sel**
**L'omelette :**
**- 3 œufs**
**- 2 càs de persil**
**- 1 càs d'**[**aneth**](https://recettes.de/aneth) **haché**
**- 2 càs de farine**

**- 5 càs de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure)

**1 plat à gratin de 24 cm de diamètre huilé** **(3)
Préchauffage du four à 180°C **

Éplucher et hacher finement les oignons.
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans 2 càs d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien translucides.
Ajouter la viande hachée et la laisser revenir, en l'écrasant avec la cuillère en bois pour bien séparer les grains.
Laisser cuire à découvert jusqu'à ce que la viande soit sèche.
Ajouter l'eau et les épices et saler.
Laisser cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.
Ajouter le persil et les tomates hachées éventuellement.
Laisser cuire encore une dizaine de minutes.
Il doit rester un peu de jus.
Réserver.
Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines.
Les faire dorer des deux côtés dans un peu d'huile à la poêle.
Préparer l'omelette en battant les œufs avec la farine et les herbes, saler.
Tapisser le plat à gratin de la moitié des rondelles de pommes de terre.
Arroser avec la moitié de l'omelette.
Répartir la viande sur toute la surface et tasser avec le dos d'une cuillère.
Couvrir avec le reste des rondelles de pommes de terre.
Arroser de l'omelette restante.
Saupoudrer de chapelure.
Enfourner pour 30 minutes.
Laisser reposer un peu avant de servir avec une salade (endives pour moi).