

Shepherd's Pie

Bedon Gourmand



Ingédients

GARNITUDE DE VIANDE

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse d'oignon jaune, haché
- 454 g de boeuf haché maigre
- 2 c. à thé de persil séché
- 1 c. à thé de romarin séché
- 1 c. à thé de thym séché
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre noir moulu
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 2 c. à soupe de pâte de tomates
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- 1 tasse de légumes congelés: pois et carottes
- 1/2 tasse de maïs congelé

GARNITURE DE POMMES DE TERRE

- 1 1/2 à 2 lb de pommes de terre Russet, coupées en cubes de 1 pouce (environ 2 grosses pommes de terre)
- 8 c. à soupe de beurre non salé
- 1/3 tasse de mélange de lait et crème (moitié-moitié)
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/4 tasse de fromage parmesan

Préparation

VIANDE

1. Ajouter l'huile dans une grande poêle et placer-la sur feu moyen-vif pendant 2 minutes. Ajouter les oignons. Cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.
2. Ajouter le boeuf haché dans la poêle et séparer-la avec une cuillère en bois. Ajouter le persil, le romarin, le thym, le sel et le poivre. Bien remuer. Cuire 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la viande soit dorée, en remuant de temps en temps.
3. Ajouter la sauce Worcestershire et l'ail. Remuer pour combiner. Cuire 1 minute.
4. Ajouter la farine et la pâte de tomates. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé et qu'il ne reste plus de grumeaux.
5. Ajouter le bouillon, les pois et les carottes congelés ainsi que le maïs congelé. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes, en remuant de temps en temps.
6. Mettre de côté le mélange de viande.

POMMES DE TERRE

1. Placer les pommes de terre dans une grande casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette, soit environ 10-15 minutes.
2. Égoutter les pommes de terre dans une passoire. Les remettre dans la casserole. Laisser reposer pendant 1 minute pour évaporer tout liquide restant.
3. Ajouter le beurre, le mélange moitié-moitié lait-crème, la poudre d'ail, le sel et le poivre. Écraser les pommes de terre et remuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
4. Ajouter le fromage parmesan aux pommes de terre. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

ASSEMBLAGE

1. Avoir préchauffer le four à 400°F.
2. Verser le mélange de viande dans un plat allant au four de 9x9 pouces, ou 7x11 pouces. Étaler la viande en une couche uniforme. Verser la purée de pommes de terre sur la viande. Égaliser.
3. Si le plat de cuisson semble très plein, placer le sur une plaque à pâtisserie à rebords, afin que la garniture ne renverse pas dans le four.
4. Cuire au four à découvert pendant environ 25 à 30 minutes.
5. Laisser refroidir 15 minutes avant de servir.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 50 minutes

Portions: 6

Source: The Wholesome Dish