



Shepherd's pie :

Hachis parmentier

irlandais

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 800 g de pommes de terre
- 50 à 100 ml de lait
- 100 g de fromage râpé
- 500 g de bœuf et/ou agneau
- 1 oignon émincé
- 2 carottes
- 100 g de petits pois
- 1 poireau
- 15 cl de bouillon de bœuf
- 10 cl de vin rouge
- 150 g de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cuil. à café de ketchup
- 40 ml de sauce Worcestershire
- Beurre

La purée

Faire une purée avec vos pommes de terre, le lait, une noix de beurre et le fromage râpé.

Les légumes

Coupez vos légumes et les faire frire dans du beurre fondu avec l'ail, l'oignon. Ajoutez le thym et le romarin puis le concentré de tomate, le ketchup.

La viande

Dans une poêle, faites revenir votre viande.

Ajoutez-là aux légumes avec le vin rouge, le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire.

Laissez cuire 10-15 min pour que la sauce réduise.

Shepherd's pie

Recouvrez la viande de purée, puis enfournez 5 min en hauteur pour que le gratin soit doré.

Servir votre Shepherd's pie bien chaude

A déguster avec une bonne bière