



Shepherd's pie

(Hachis parmentier irlandais à la viande hachée en sauce)

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 25 pommes de terres moyennes
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 oignon émincé
- 2 carottes
- 100 g de petits pois
- 500 g de bœuf
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de bouillon de bœuf
- sauce Worcestershire
- huile d'olive
- beurre
- persil haché
- gruyère rapé
- chapelure
- sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez les pommes de terres puis faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante. Dès qu'elles sont fondantes, égouttez-les et réduisez-les en purée en y ajoutant le lait, une noix de beurre, du sel, et du poivre.
3. Faites revenir le bœuf dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y les oignons, les carottes, la farine, les petits pois et le bouillon de boeuf. Laissez mijoter quelques minutes.
4. Versez dans un plat allant au four 3 cm de la préparation à base de boeuf. Recouvrez ensuite de purée. Parsemez le tout de chapelure et de gruyère.
5. Enfourez pendant 30 minutes et servez chaud .