



Shepherd's pie

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Tourte anglaise aux lentilles

Garniture

1 oignon, haché
1 gousse d'ail, écrasée
Huile d'olive pour la cuisson
200 g de lentilles vertes
2 cs de concentré de tomates
2 carottes, en dés de 5 mm
200 g de poireaux, en rondelles de 5 mm
2 tiges de céleri, en dés de 5 mm
250 g de champignons de Paris, coupés en quatre
400 g de tomates pelées et hachées, en conserve
100 ml de vin rouge
250 ml de bouillon de légumes
3 branches de thym, effeuillées
3 branches de marjolaine, effeuillées
1 pincée de sucre
Un peu de sel
Un peu de poivre

Purée de pommes de terre

500 g de pommes de terre à chair farineuse, pelées





500 g de patates douces, pelées
150 ml de lait
40 g de beurre
1 pincée de sel
Un peu de poivre
1 pointe de couteau de noix
de muscade

Garniture

Faire blondir à feu moyen les oignons et l'ail dans une grande poêle et suffisamment d'huile d'olive. Ajouter les lentilles et le concentré de tomates, puis faire revenir le tout. Ajouter les légumes et les champignons et faire revenir brièvement. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'au sucre inclus et laisser mijoter 20 minutes. Saler, poivrer et verser dans un plat en porcelaine.

Purée de pommes de terre

Couper les pommes de terre et les patates douces en gros morceaux et les cuire dans beaucoup d'eau salée. Egoutter les pommes de terre et les écraser avec le reste des ingrédients. Assaisonner la purée de pommes de terre.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec chaleur voûte et sole humide à 200 °C.
Répartir uniformément la purée de pommes de terre sur la garniture.
Placer le Shepherd's Pie sur une grille au niveau moyen et cuire pendant 1 heure.

Étapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole humide
Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.
Chaleur voûte et sole humide 200 °C pendant 1 h

Accessoires

Grille
Plat en porcelaine de 2 l environ.

Informations complémentaires

Créée le 26.01.2022

