Shepherd's pie

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de cuisson	50 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Purée de pommes de terre

500 g pommes de terre

1 patate douce, de petite taille

150 ml de lait

40 g de beurre

Sel

Noix de muscade

Eplucher les pommes de terre et la patate douce, les tailler en dés, puis les placer dans le bac de cuisson perforé. Enfourner le bac de cuisson dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 30 min

Préparer

Porter le lait à ébullition, ajouter le beurre, saler et assaisonner avec la noix de muscade.

Sortir la plaque de l'espace de cuisson, ajouter la préparation au mélange au lait et réduire le tout en purée à l'aide d'un presse-purée.

Viande hachée

50 ml d'huile d'olive

2 gousses d'ail

1 oignon doux

500 g de viande hachée d'agneau

3 cs de farine

400 ml de tomates pelées

200 ml de fond de bœuf

1 cs de sauce Worcestershire

1 branche de romarin

1 feuille de laurier

Sel

Poivre

Eplucher l’oignon et l’ail, les hacher finement et les faire revenir dans l’huile d’olive. Ajouter la viande hachée d’agneau et faire revenir doucement.

Incorporer la farine et bien mélanger. Ajouter les tomates pelées et le fond de bœuf.

Saler, poivrer et assaisonner avec la sauce Worcestershire. Ajouter le romarin et la feuille de laurier. Laisser mijoter la préparation à feu doux pendant 30 minutes.

Tourte

200 g de petits pois, surgelés

Verser la préparation à la viande dans le moule en porcelaine et recouvrir de petits pois. Ajouter la purée de pommes de terre et la lisser.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Enfourner le moule en porcelaine au niveau 2 sur la grille dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 20 min

Accessoires

Bac de cuisson perforé, 430 x 370 x 25 mm

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019