Shepherd's pie

Recette de V-ZUG SA



Tourte anglaise aux lentilles

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

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.

Etapes 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