



Casserole au boeuf style cottage pie

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 filet d'huile d'olive
- 2 tasses de carottes, coupées en brunoise (petits dés)
- 2 tasses de céleri, coupés en brunoise (petits dés)
- 1 gros oignon jaune, haché
- 3 grosses gousses d'ail, hachées
- 2.2 livres (1 kg) de boeuf haché maigre
- 1 1/2 c. table de farine
- 3 c. table de pâte de tomates
- 1 c. table de moutarde anglaise ou de Dijon
- 2 c. table de sauce Worcestershire
- 1/2 tasse de vin rouge
- 3 branches de thym frais
- 1 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- Sel et poivre au goût
- Persil frais ciselé pour décorer

Purée :

- 2.2 livres (1 kg) de pommes de terre, pelées et coupées en gros dés
- 1/3 tasse de crème ou de lait entier, tiède
- 1/4 tasse (60 grammes) de beurre
- 1 tasse de cheddar fort, râpé
- 1/2 tasse de parmesan, râpé
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu vif.
3. Faire revenir l'oignon, les carottes et le céleri pendant 5 minutes en brassant régulièrement.
4. Ajouter l'ail et faire revenir pendant 1 minute.
5. Ajouter le boeuf et défaire à la cuillère. On veut des petits morceaux. Cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit totalement cuite et légèrement dorée.
6. Ajouter la farine et bien brasser pour bien enrober la viande et les légumes.
7. Déglacer avec le vin et bien gratter le fond du poêlon pour décoller les sucs de cuisson. Cuire jusqu'à ce que le vin soit presque évaporé.
8. Ajouter la pâte de tomates et la moutarde et cuire en brassant 2 minutes.
9. Ajouter la sauce Worcestershire, le thym et le bouillon de boeuf.
10. Saler et poivrer.
11. Laisser mijoter à feu moyen vif pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange ait épaissit.
12. Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre dans une casserole remplie d'eau salée. Lorsqu'un couteau passera à travers un cube de pomme de terre aisément, égoutter.
13. Remettre les pommes de terre dans la casserole et réduire en purée à l'aide d'un pilon.
14. Ajouter le fromage, la crème ou le lait et le beurre. Bien mélanger.
15. Saler et poivrer au goût.
16. Déposer la viande dans le fond d'un plat allant au four. Étendre la purée de pommes de terre sur la viande. Amusez-vous à faire des lignes sur les pommes de terre avec une fourchette. Ce sera plus joli et plus croustillant.
17. Cuire au four pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées. Je vous conseille fortement de déposer votre plat de cuisson sur une plaque de cuisson pour éviter les dégâts dans le four.