Elvea, L'Italie chez vous

Shepherds Pie

Ingrédients pour 8 Personnes

750 g de	pommes de terre
60 g de	beurre
0,75 cuillères à café de	beurre non salé
0,25 cuillères à café de	poivre noir fraichement moulu
1	jaune d'oeuf
2 cuillères à soupe de	d'huile de colza
1	oignon
2	carottes coupées en fines tranches
2 gousses d'	ail
750 g de	viande d'agneau
1 cuillère à café de	sel
0,50 cuillères à café de	poivre noir fraichement moulu
2 cuillères à soupe de	farine
2 cuillères à café de	ELVEA Double concentré de tomates
250 ml de	bouillon de volaille
1 cuillère à café de	sauce Worcestershire
2 cuillères à café de	de feuilles de romarin frais, hachées
1 cuillère à café de	feuilles de thym frais, hachées
120 g de	maïs
120 g de	pois

Préparation

- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire pendant 10 à 15 min. Faites chauffer le beurre au four à micro-ondes pendant environ 35 sec. Egouttez les pommes de terre et reversez-les dans la casserole. Écrasez les pommes de terre en purée et ajoutez le beurre. Assaisonnez de poivre et de sel. Continuez d'écraser jusqu'à obtention d'un purée onctueuse. Incorporez les jaunes d'oeufs et mélangez soigneusement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Pendant que les pommes de terre cuisent, préparez la farce. Réchauffez l'huile de colza dans un poêle à frire à feu moyen. Ajoutez l'oignon et les carottes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer, pendant environ 3 à 4 min. Ajoutez l'ail et continuez de remuer. Ajoutez la viande d'agneau, le poivre et le sel et faites brunir la viande jusqu'à ce qu'elle soit cuite, environ 3 min. Saupoudrez la viande de farine et secouez la poêle afin que toute la viande soit enfarinée, environ pendant 1 min. Ajoutez la purée de tomates, le bouillon de volaille, la Worcestershire,

le romarin et le thym et mélangez soigneusement le tout. Portez à ébullition, réduisez la source de chaleur et laissez mijoter doucement pendant 10 à 12 min ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.

- Ajoutez le maïs et les petits pois et répartissez en une couche égale dans un plat en verre de 17 sur 27 cm. Nappez de purée. Faites en sorte que toutes les coutures soient bien soudées de sorte que le mélange ne puisse pas mijoter sur les côtés. Égalisez à l'aide d'un spatule en caoutchouc. Enfournez et faites cuire pendant 25 min ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées. Laissez au moins refroidir pendant 15 min sur une grille avant de servir.