



Jacket potatoes met rundsvlees & puree



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 pommes de terre pour frites (grosses)
huile d'arachide
sel
beurre
1 décilitre de crème
sel et poivre
100 grammes de fromage râpé
2 oignons (émincés)
500 grammes de haché de bœuf
3 brins de thym frais
3 brins de romarin
2 carottes (émincées)
1/4 céleri-rave (petit, émincé)
1 trait de sauce worcestershire
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 décilitre de fond de veau
1 poignée ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Placez les pommes de terre pour frites sur une plaque de cuisson et piquez-les plusieurs fois à la fourchette. Enduisez-les d'un peu d'huile d'arachide et salez-les. Faites cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Sortez les pommes de terre du four et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Prélevez la chair des pommes de terre et mélangez-la avec une noix de beurre, la crème, le poivre, le sel et le fromage râpé. Réduisez-les en purée. Réservez.
- 3.** Faites suer les oignons dans une poêle. Ajoutez le bœuf haché et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit cuit et se détache à la fourchette.



- 4.** Agrémentez de thym et de romarin.
- 5.** Ajoutez les carottes et le céleri-rave et laissez cuire pendant 10 minutes. Assaisonnez de sauce Worcestershire, de sel et de poivre.
- 6.** Versez le concentré de tomates et mélangez bien.
- 7.** Ajoutez le fond de veau, et laissez réduire presque totalement.
- 8.** Farcissez les demi-pommes de terre avec le mélange à la viande hachée. Couvrez-les de purée que vous étalerez uniformément. Utilisez éventuellement une fourchette pour tracer des rayures dans la purée. Enfournez pour 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Garnissez de ciboulette.