Rôti haché avec purée de pommes de terre

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 5 min
Temps actif: 45 min
Facile



Ingrédients

Pour 6 personnes

1 kg	viande hachée de bœuf suisse
2 tranches	pain de mie
0.5 dl	lait
2	oignons
1 cs	beurre
300 g	carottes
300 g	céleri
1 bouquet	persil
2 cs	moutarde
1 cs	paprika doux en poudre
1 cs	marjolaine séchée
	sel
	poivre noir du moulin
1 cs	huile de tournesol HO
2 cs	purée de tomates
2 dl	vin rouge
6 dl	bouillon de bœuf
1.2 kg	pommes de terre farineuses
3 dl	demi-crème
	muscade

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

641	kcal
43 g	de protéines
37 g	de glucides
31 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Si la sauce est trop liquide, vous pouvez la verser dans une casserole avant de la servir, la porter à ébullition et la lier avec un peu de beurre manié ou de fécule délayée à froid.

Préparation

1 Couper le pain de mie en dés et les mettre dans un bol. Verser le lait dessus et bien mélanger. Faire tremper 10 minutes.

2 Peler et hacher les oignons. Dans une poêle, faire revenir les oignons dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les oignons au pain de mie.

3 Peler les carottes et le céleri et les couper en cubes. Hacher le persil.

4 Préchauffer le four à chaleur tournante ou à chaleur supérieure/inférieure à 230° C.

5 Mettre la viande hachée dans un bol, la pétrir vigoureusement avec le pain de mie, les oignons, le persil, la moutarde, le paprika, la marjolaine, le sel et le poivre pour bien lier la masse. Former ensuite un rôti et l'enduire d'huile de tous les côtés.

6 Mettre le rôti haché dans un plat allant au four et répartir les légumes tout autour. Faire dorer le rôti haché pendant 15 minutes au milieu du four préchauffé. Ajouter ensuite la purée de tomates, le vin rouge et le bouillon, réduire la chaleur à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure à 200 °C) et laisser cuire encore 40 minutes. Arroser de temps en temps le rôti haché.

7 Entre-temps, peler les pommes de terre, les couper en dés et les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

8 Lorsque les pommes de terre sont tendres, porter la demi-crème à ébullition dans une grande casserole et assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Égoutter les pommes de terre dans une passoire, puis les passer immédiatement au passe-vite dans la crème chaude. Mélanger la purée de pommes de terre jusqu'à ce qu'elle soit lisse et la réserver au chaud.

9 Couper le rôti haché en tranches. Dresser sur des assiettes préchauffées avec la purée de pommes de terre et les légumes, napper de sauce.