



Rôti haché avec purée de pommes de terre



La différence est là.

 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

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

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.