

# Cottage Pie de boeuf :



Temps de préparation: environ 1 heure

Cuisson: 50 minutes + 20 minutes

## Ingrédients pour 5 personnes:

2 oignons  
2 gousses d'ail  
environ 3 cuillères à soupe d'huile  
d'olive  
2 carottes  
1 branche de céleri  
500g de boeuf à braiser  
500g de coulis de tomates "nature"  
sel, poivre  
herbes de Provence

2 branches de persil  
20cl d'eau  
1/2 cube de bouillon de boeuf  
1 kg de pommes de terre à purée  
25cl de lait environ (selon la variété  
des pommes de terre utilisées)  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
épaisse  
muscade  
facultatif: un peu de gruyère râpé

## Préparation:

- Éplucher et laver les carottes, puis les couper en brunoise (=tout petits cubes). Émincer la branche de céleri en brunoise.
- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon finement émincé dans un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter l'ail émincée, les carottes et le céleri: laisser cuire 5 minutes environ.
- Détailler la viande de boeuf en petits cubes de 1 cm de côté. Faire revenir la viande dans un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter les légumes (oignons, céleri, carottes), le coulis de tomates, l'eau, le 1/2 cube de boeuf. Saler, poivrer, et assaisonner d'herbes de Provence et de persil haché. Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 45 minutes environ.
- D'autre part, éplucher et couper les pommes de terre en gros cubes. Les mettre dans une casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et cuire 20 minutes environ. Egoutter les pommes de terre et les réduire en purée à l'aide d'un moulin à légumes. Incorporer le lait et la crème fraîche. Saler, poivrer et assaisonner d'un peu de muscade.
- Répartir la préparation à base de viande dans le fond d'un plat à gratin. Recouvrir de purée puis éventuellement d'un peu de gruyère râpé. Faire gratiner à four préchauffé à 210°C pendant 20 minutes.