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.**