

GRATIN DU BERGER

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 Kg (à purée)
- BEURRE	pour la purée
- LAIT	
- NOIX DE MUSCADE	
- OIGNON(S)	1
- GIGOT D'AGNEAU	3 tranches (500g)
- CAROTTE(S)	2
- FARINE	2 c à soupe
- BOUILLON DE LEGUME	250ml (½ cube)
- PETITS POIS	160g
- SAUCE ANGLAISE	2 c à soupe (Worcester)
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POUDRE	un peu

Recette:

- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Faites-en une purée avec le beurre, le lait, la muscade, le sel et le poivre.
- D'un autre côté, haché les tranches d'agneau.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les carottes en petits dés.
- Faites-les cuire 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Après 7 minutes, ajoutez-y les petits pois.
- Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon dans un peu de beurre de cuisson. Ajoutez la viande hachée et laissez bien rissoler. Ajoutez un peu d'ail, salez et poivrez.
- Saupoudrez la farine et mélangez avec une cuillère en bois, versez petit à petit le bouillon tout en mélangeant. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Incorporez-y les carottes et les pois égouttés ainsi que la sauce anglaise.
- Versez le tout dans un plat à gratin.
- Surmontez la viande de la purée. A l'aide d'une fourchette, dessinez des vaguelettes sur le dessus.
- Enfourniez 20 minutes puis servez aussitôt.

