



Les recettes d'Amandine

Pâté chinois revisité

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Donne 8 portions



Ingrédients

Pour les patates

- 675 g (1 ½ lb) de pommes de terre jaunes, pelées et coupées en gros cubes
- 180 ml (¾ de tasse) de fromage cheddar fort râpé
- 60 ml (¼ tasse) de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 5 ml (1 c. à thé) de persil séché
- Sel et poivre au goût

Pour le maïs

- 1 boîte de 540 ml de maïs en crème
- 250 ml (1 tasse) de maïs surgelé

Pour la viande

- 454 g (1 lb) de bœuf haché extra maigre
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 500 ml (2 tasses) de poireaux tranchés en rondelles minces
- 1 boîte de 540 ml de lentilles rincées et égouttées
- 60 ml (¼ de tasse) d'eau
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices à steak

Préparation

Cuisson

1. Mettre les pommes de terre en cubes dans une grande casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 25 minutes. Égoutter et réduire en purée avec un pilon. Ajouter le fromage, le beurre, le lait, le persil et assaisonner au goût.
2. Dans un petit bol, mélanger le maïs en crème et le maïs surgelé. Réserver.
3. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les poireaux et le bœuf haché et cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que le bœuf soit doré, en remuant fréquemment.
4. Ajouter les lentilles, l'eau et les épices. Réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque tout évaporé.

Assemblage

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Dans un plat rectangulaire allant au four (environ 20 x 25 cm), étaler le mélange de bœuf et de lentilles.
3. Répartir la préparation de maïs.
4. Ajouter la purée de pommes de terre uniformément.
5. Cuire au four de 15 à 20 minutes et savourer!

Pour relever le goût des pommes de terre, saupoudrez le dessus du pâté chinois de muscade moulue!

Miam! Bon appétit!