

# **PÂTÉ CHINOIS MEXICAIN**

Site internet Trois fois par jour

**Portions : 6 à 8 personnes**

**Préparation : 20 min.**

**Cuisson : 30 min.**



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de la  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy

## **Ingrédients**

- ✓ 2 c. à soupe de beurre
- ✓ 1 tasse d'oignon jaune, haché finement
- ✓ 2 lbs de bœuf haché, maigre
- ✓ 2 oignons verts, hachés finement
- ✓ 1 gousse d'ail, hachée
- ✓ 1 c. à soupe de poudre de chili
- ✓ ½ tasse de ketchup
- ✓ ¼ tasse de relish
- ✓ 1 boîte (398 ml) de maïs en crème
- ✓ 1 boîte (540 ml) de maïs en grain
- ✓ Une poignée de coriandre fraîche, au goût
- ✓ 2-3 c. à soupe de chapelure de pain
- ✓ Sel et poivre au goût

## **Pour les patates**

- ✓ 4-5 grosses patates, épluchées et coupées en dés (Remplacez 2 grosses patates sur 5 par 2 tasses de bouquets de chou-fleur que vous ferez cuire avec vos patates. Vous aurez besoin de moins de beurre et de moins de lait au moment de rendre le tout en purée et le goût sera tout aussi délicieux!)
- ✓ 2 c. à soupe de beurre
- ✓ Un peu de lait
- ✓ Sel et poivre au goût (la poudre d'oignon donne aussi un bon goût à cette purée)

## **Préparation**

- 1. Préchauffer le four à 350°F.**
- 2. Dans une grand casserole d'eau salée, faire cuire les patates jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter puis passer au presse purée. Ajouter le beurre et le lait, assaisonner généreusement puis réserver.**
- 3. Faire fondre le beurre dans une poêle, puis faire revenir l'oignon jaune et la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Saler et poivrer.**
- 4. Ajouter les oignons verts, l'ail et la poudre de chili puis laisser mijoter quelques minutes avant d'ajouter le ketchup et la relish. Porter à ébullition puis verser au fond d'un plat allant au four.**
- 5. Mélanger le maïs en grain et en crème ensemble puis verser partout sur la viande. Ajouter un peu de coriandre sur le dessus puis couvrir de la purée de pommes de terre.**
- 6. Saupoudrer de chapelure sur le dessus puis enfourner pendant 30 minutes.**
- 7. Passer sous le grill quelques minutes pour colorer la chapelure puis servir.**