

# Pâté chinois réinventé

Source de la recette :

<http://cuisinefuteeparentspresses.telequebec.tv/recettes/22/pate-chinois-reinvente>



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

**Portions : 6 à 8 portions**

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 45 à 60 minutes**

**\* Se prépare à l'avance et se congèle !**

## Ingrédients

### Étage «patate»

- ✓ 675 g (1 ½ lb) de pommes de terre jaunes pelées et coupées en gros cubes (6 moyennes)
- ✓ 180 ml (¾ tasse) de fromage suisse râpé (ou fromage cheddar fort)
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- ✓ 60 ml (¼ tasse) de lait
- ✓ 5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence
- ✓ Poivre et sel

### Étage «steak»

- ✓ 5 ml (1 c. à thé) d'huile végétale
- ✓ 1 petit oignon jaune finement haché
- ✓ 350g (¾ lb) de bœuf haché extra-maigre
- ✓ 1 boîte de 540 ml (19 oz) de lentilles rincées et égouttées
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) d'eau
- ✓ 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de sauce anglaise (Worcestershire)
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) d'herbes de Provence
- ✓ Poivre

### Étage «blé d'inde»

- ✓ 750 ml (3 tasses) de maïs surgelé
- ✓ 1/3 tasse (80 ml) d'eau

## Préparation

**Dans une casserole moyenne, ajouter les cubes de pommes de terre et couvrir d'eau. Porter à ébullition. Ajouter le couvercle et cuire à feu moyen 25 minutes. Égoutter, réduire en purée avec un pilon. Ajouter le fromage, le beurre, le lait, les herbes et poivrer généreusement. Mélanger.**

**Dans un grand poêlon, ajouter l'huile et cuire les oignons 5 minutes à feu moyen-vif.**

**Ajouter le bœuf, bien égrainer avec une cuillère de bois et laisser dorer 5 minutes sans remuer.**

**Ajouter les lentilles, la sauce soya, l'eau, la sauce anglaise, les herbes et poivrer généreusement. Laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque tout évaporé.**

**Dans un plat allant aux micro-ondes, mélanger la moitié du maïs et l'eau. Couvrir d'une pellicule de plastique et cuire 5 minutes au four à micro-ondes.**

**Retirer la pellicule, ne pas égoutter et réduire en purée à l'aide du pied-mélangeur ou du mélangeur électrique.**

### **Assemblage**

**Préchauffer le four à 180C (350F). Placer la grille au centre du four.**

**Dans un plat rectangulaire allant au four (environ 20 cm x 25 cm), étendre le mélange de bœuf et de lentilles.**

**Répartir le maïs surgelé entier. Verser ensuite la purée de maïs.**

**Ajouter la purée de pommes de terre. Étendre à la spatule si nécessaire.**

**Cuire au four 15 à 20 minutes et servir.**

**Si le pâté chinois est fait à l'avance et conservé au réfrigérateur, prévoir 30 à 40 minutes de cuisson.**