

Pâté chinois

Source de la recette :

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5541-pate-chinois>

Portions : 4 portions

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure



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

Ingrédients

- ✓ 1 litre (4 tasses) de pommes de terre Russet ou jaunes, pelées et coupées en cubes
- ✓ 60 ml (¼ tasse) de beurre, ou plus
- ✓ 125 ml (½ tasse) de lait, environ
- ✓ 454 g (1 lb) de boeuf haché maigre ou mi-maigre
- ✓ 1 oignon, haché finement
- ✓ 1 boîte de 540 ml (19 oz) de maïs en crème
- ✓ Paprika au goût
- ✓ Persil séché au goût
- ✓ Sel et poivre

Préparation

1. Dans une casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Égoutter.
2. À l'aide d'un pilon, écraser grossièrement les pommes de terre avec au moins 30 ml (2 c. à soupe) de beurre. À l'aide d'un batteur électrique, réduire le mélange en purée avec le lait. Saler et poivrer. Réserver.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
4. Dans une grande poêle, dorer l'oignon dans le reste du beurre. Ajouter la viande et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Saler et poivrer. Retirer du feu.

- 5. Presser légèrement la viande au fond d'un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po). Y étaler le maïs puis la purée de pommes de terre. Saupoudrer de paprika et de persil.**

- 6. Cuire au four environ 30 minutes. Terminer la cuisson sous le gril (broil). Laisser tiédir 10 minutes.**