



La Table des Chefs

Pâté Chinois Solidaire



Préparation: 20 min



Cuisson: 45 min



Portions: 6

Ingrédients

750 g de boeuf haché
5 ml de sel
1,25 ml de paprika
1,25 ml de cayenne
2,5 ml de cumin
5 ml de poudre à l'ail
5 ml de poivre
375 g de maïs en grains
(ou autres légumes)
750 g de pomme de terre
60 ml de lait
75 ml de beurre

Méthode

- 1- Mélanger le boeuf haché avec le sel et le mélange d'épices.
- 2- Dans une poêle chaude et huilée, cuire le boeuf pendant quelques minutes en assurant une belle coloration. Refroidir.
- 3- Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites, les retirer de l'eau, les peler.
- 4- Écraser les pommes de terre, ajouter le lait, le beurre et assaisonner.
- 5- Ouvrir et rincer le maïs, ou cuire les autres légumes.
- 6- Déposer le boeuf dans un contenant allant au four, ajouter le maïs et la purée de pommes de terre.
- 7- Cuire au four, à 375 F, pendant 45 minutes.
- 8- Sortir du four et servir aussitôt.



tableedeschefs.org

