Pâté chinois cochon juste trop WOW !

RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 8 tasses de pommes de terre, coupées en dés
- 4 c. table de beurre
- ½ de tasse de crème 35%
- ½ tasse de parmesan (séparé en deux)
- 1 tête d'ail confit
- Sel et poivre au goût
- 2 c. table d'huile (séparé en deux)
- 2 livres de bœuf haché maigre
- 2 oignons, hachés
- 2 carottes, coupées en brunoise
- 2 c. à table de sauce Worcestershire
- 1 sachet de soupe à l'oignon
- 3/4 tasse de bouillon de bœuf
- 1 tasse de maïs en grains
- 1 tasse de petits pois, décongelés
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre.
2. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans un poêlon.

3. Faire brunir la viande. Réserver.
4. Ajouter un peu d'huile et faire cuire les oignons et les carottes jusqu'à tendreté.
5. Remettre la viande. Saler et poivrer.
6. Ajouter la sauce Worcestershire, la soupe à l'oignon et le bouillon de bœuf.
7. Laisser cuire jusqu'à ce que le bouillon soit évaporé et ajouter le maïs et les pois.
8. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter.
9. Ajouter le beurre, la crème, la ½ du parmesan et l'ail confit.
10. Réduire le mélange en purée à l'aide d'un pile-patate.
11. Saler et poivrer au goût.
12. Faire le montage en déposant le mélange de viande dans le fond d'un grand plat en pyrex et en recouvrant des pommes de terre.
13. Saupoudrer les pommes de terre avec le reste du parmesan.
14. Passer le pâté chinois à BROIL quelques minutes pour gratiner. Servir.