

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 6 bonnes portions



Pâté chinois chinois

Ingrédients :

- 7-8 pommes de terre de taille moyenne pelées et bien cuites à l'eau
- 2 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de lait
- 450 g de viande hachée au choix (j'ai utilisé du boeuf à défaut d'avoir du chien pour faire un vrai pâté chinois chinois! Hahaha!)
- 2 à 3 tasses de légumes à sauté Ying Yang ou à macaroni chinois
- 1 pot de sauce pour sauté chow mein de Blue Dragon
- 1 c. à thé d'huile de sésame Blue Dragon

Marche à suivre :

1. Faire préchauffer le four à 400 F.
2. Piler les patates en ajoutant le lait et le beurre. Bien saler et poivrer.
3. Dans une poêle, faire cuire la viande hachée à feu moyen vif. Bien saler et poivrer. Quand la viande est bien cuite, ajouter le pot de sauce et bien mélanger.
4. Dans une autre poêle, faire chauffer l'huile de sésame à feu moyen vif. Ajouter les légumes et bien faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
5. Transférer les légumes dans un plat à cuisson 8 X 8. Ajouter la viande hachée sur le dessus puis terminer avec la purée de pommes de terre.
6. Mettre au four pour que le plat soit bien chaud.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/02/pate-chinois-chinois.html>