

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4



Pâté chinois au chili

Ingrédients :

- 4-5 tasses de pommes de terre, épluchées et coupées en dés
- 2 c. table de beurre
- ¼ tasse de lait chaud
- Sel et poivre
- 1 tasse de maïs en grain
- 2 tasses de bœuf haché, cuit
- 2 tasses de chili végétarien
- Fromage tex mex
- Sauce Tabasco Chipotle

Marche à suivre :

1. Dans un chaudron, faire cuire les pommes de terre.
2. Égoutter et remettre dans le chaudron.
3. Réduire les pommes de terre en purée.
4. Ajouter le beurre et le lait chaud et bien mélanger.
5. Saler et poivrer.
6. Dans un bol, mélanger le maïs en grain, le bœuf haché et le chili.
7. Déposer le mélange de chili dans 4 petits plats à gratiner ou dans un plat carré en pyrex.
8. Recouvrir de pommes de terre.
9. Parsemer du fromage tex mex au goût.
10. Enfourner à 350 F. pendant 30 minutes. Terminer la cuisson à Broil pour bien faire griller le fromage.
11. Ajouter quelques gouttes de Tabasco au goût sur le pâté chinois au chili.
12. Déguster.