



Pâté chinois : recette classique

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Purée de pommes de terre :

- 4 à 6 tasses de pommes de terre à chair jaune ou pommes de terre rouge, pelées et coupées en gros morceau
- 1/4 tasse de lait ou de crème, chaude
- 3-5 c. table de beurre (au goût)
- Sel et poivre au goût

Facultatif : fromage en grain au goût, 1-2 gousses d'ail confit

Garniture de boeuf :

- 1 filet d'huile végétale
- 1 oignon jaune, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 livre (450 grammes) de boeuf haché mi-maigre
- 1 c. table de poudre de bouillon de boeuf
- Sel et poivre

Facultatif : épices à steak de Montréal au goût

Autres :

- 1 conserve (314 ml) de maïs en grains, égouttée
- 1 conserve (398 ml) de maïs en crème

Préparation

1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile.
2. Faire suer l'oignon (cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent).
3. Ajouter l'ail et cuire 1-2 minutes.
4. Ajouter le boeuf haché et défaire en morceaux.
5. Ajouter le bouillon. Saler et poivrer. Ajouter les épices à steak si désiré.
6. Cuire jusqu'à cuisson complète de la viande.
7. Pendant ce temps, déposer les cubes de pommes de terre dans une casserole remplie d'eau froide . Ajouter une pincée de sel dans l'eau.
8. Cuire à feu vif jusqu'à ce qu'une fourchette s'insère facilement dans une pomme de terre. Égoutter.
9. Remettre les pommes de terre égouttées dans la casserole.
10. Verser le lait chaud et le beurre dans les pommes de terre et réduire en purée. Ajouter aussi l'ail confit si désiré. Vous pouvez écraser au pile-patate. Certains aiment utiliser la mixette. Cette dernière rend la purée plus élastique et collante. À vous de voir ce que vous préférez.
11. Saler et poivrer.
12. Déposer la viande cuite dans le fond d'un plat allant au four (9 par 9). Presser légèrement pour couvrir le fond du plat.
13. Ajouter le maïs en crème et le maïs en grains. Bien étendre sur la viande sans la mélanger.
14. Ajouter le fromage en grains à cette étape sur le maïs si désiré.
15. Étendre la purée sur le maïs et bien égaliser.
16. Préchauffer le four à 400 F.
17. Mettre au four une vingtaine de minute ou jusqu'à ce que le dessus soit bien grillé.
18. Servir nature ou avec du ketchup.