

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Temps total : 45 minutes
Portion : 8



Pâté chinois végété

Ingrédients

- 7 grosses pommes de terres blanches coupées en gros cubes
- 1 c. table d'huile
- 3-4 carottes râpées et coupées en petits dés
- 1/2 oignon espagnol haché
- 2 branches de céleri
- 3-4 gousses d'ail
- 2 boîtes de conserve de lentilles aux choix égouttées et rincées
- 2 tasses de grains de maïs (ou une boîte de conserve de maïs régulier et une de maïs en crème)
- 1-2 tasses de pois décongelés
- 2 c. table de pâte de tomate
- 1-2 c. table d'épices séchées mélangées (origan, thym, basilic)
- Un peu de lait et de beurre pour votre purée de pommes de terre
- 1 gousse d'ail confit (facultatif pour votre purée de pommes de terre)
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Faire revenir l'ail, les carottes, le céleri et l'oignon dans l'huile.
2. Faites cuire pendant ce temps les pommes de terre pour votre purée dans une casserole remplie d'eau.
3. Une fois les légumes tendres, déposer le tout dans un grand bol avec les lentilles, la pâte de tomate, les petits pois et les épices et brasser le tout délicatement pour ne pas écraser les lentilles.
4. Verser le mélange dans le fond d'un plat ou deux plats en pyrex.
5. Étendre le maïs sur le mélange.
6. Égoutter vos pommes de terre lorsqu'elles seront cuites et les écraser à l'aide d'un presse-purée.
7. Ajouter un peu de lait et de beurre ainsi que de l'ail confit si désiré.
8. Mélanger et écraser jusqu'à consistance lisse. Étendre sur le maïs.
9. À l'aide d'une fourchette, faites des lignes sur les pommes de terre.
10. Enfourner à 450 F jusqu'à ce que les pommes de terres soient légèrement dorées.
11. Servir immédiatement!