

LE TRADITIONNEL

PORTIONS: 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 minutes

TEMPS DE CUISSON: 48 minutes

INGRÉDIENTS

4	grosses pommes de terre pelées, en morceaux
¼ c. à t.	de muscade moulue
4 c. à s.	de beurre
125 ml (½ tasse)	de lait
2 c. à s.	d'huile végétale
2	gros oignons, hachés
2	gousses d'ail, hachées
450 g (1 lb)	de bœuf haché
1	boîte de conserve de 450 ml (15 oz) de maïs en grains, égouttés
1	boîte de conserve de 450 ml (15 oz) de maïs en crème
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter. Remettre dans la casserole et écraser au pilon (pile-patate). Ajouter la muscade, le beurre et le lait et mélanger à la cuillère en bois jusqu'à consistance lisse.
2. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

3. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile. Faire revenir l'oignon, jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter le bœuf haché et l'ail. Cuire huit minutes à feu moyen en brisant les gros morceaux à l'aide d'une cuillère en bois. Saler et poivrer. Égoutter et transférer dans un plat à four.

4. Dans un bol, mélanger le maïs en grains et le maïs en crème. Verser sur la viande. Couvrir d'une couche de purée de pommes de terre.
5. Enfourner 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus commence à dorer. Retirer du four et laisser refroidir cinq minutes avant de servir.



Quinze trucs pour bien réussir les pâtés chinois

La purée de pommes de terre

■ Bien saler l'eau de cuisson des pommes de terre.

■ Pour une belle purée, utiliser des pommes de terre à chair farineuse blanche ou jaune, du beurre frais et du lait entier.

■ Une fois cuites, écraser les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée (pile-patate) ou d'une fourchette. Ne JAMAIS utiliser de mélangeur ou de robot culinaire, car votre purée deviendrait collante et élastique (ce qui n'est pas bon du tout!).

■ Le secret de la purée, c'est le beurre. Il faut en ajouter au moins 150 g par kg de pommes de terre, le mélanger et fouetter la purée avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

■ Ne pas utiliser trop de lait: cela fait tomber la purée et lui enlève sa légèreté.

■ On peut lui ajouter des fines herbes (persil, ciboulette, cerfeuil) ou des épices (muscade, piment, poivre) pour la rendre exotique ou originale. On peut aussi mélanger d'autres légumes aux pommes de terre pour varier.

Le maïs en crème

■ Pas de maïs en crème? Dans un robot culinaire, mélanger 1 boîte de conserve de grains de maïs égouttés avec 1 ou 2 c. à soupe de lait pendant quelques minutes: vous obtiendrez une belle purée.

La viande

■ Utiliser de la viande maigre de bonne qualité pour éviter le gras au fond de l'assiette. Egoutter avec une cuillère trouée avant de transférer dans le plat à four.

■ Cuire la viande complètement, de 8 à 10 minutes avant de la transférer dans le plat à four.

■ Températures à atteindre pour le bœuf et le porc: 77 °C (170 °F); pour le veau: 70 °C (160 °F); pour la volaille: 82 °C (180 °F).

Les légumes

■ Si on ajoute des légumes au pâté chinois, les cuire à part pour qu'ils conservent un peu de leur croquant.

La cuisson au four

■ Toujours mettre le pâté chinois dans un four très chaud (200 °C / 400 °F) et sur une plaque à biscuits pour parer aux débordements.

■ Faire des lignes à la fourchette sur le dessus de la garniture pour obtenir une surface légèrement croquante et mieux grillée.

■ À la sortie du four, laisser reposer le pâté chinois 5 à 10 minutes avant de le servir pour éviter que les éléments se mélangent et «coulent» dans l'assiette.

■ On peut saupoudrer un peu de chapelure sur les pommes de terre pour rendre la garniture croquante.