



PÂTÉ CHINOIS

PRÉPARATION 20 MIN.

CUISSON 1 H.

PORTIONS 8

INGRÉDIENTS

- 1 litre (4 tasses) de pommes de terre Russet ou jaunes, pelées et coupées en cubes [Note: Chaudron 8po](#)
- 60 ml (¼ tasse) de beurre, ou plus
- 125 ml (½ tasse) de lait, environ
- 454 g (1 lb) de bœuf haché maigre ou mi-maigre [Note : 2#](#)
- 1 oignon, haché finement
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de maïs en crème [+ 3 maïs en grain](#)
- Paprika au goût
- Persil séché au goût
- Sel et poivre

[Note: Chapelure: 1/4 boîte biscuits Soda + 1/8 tasse de beurre](#)

PRÉPARATION

1. Dans une casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Égoutter.
2. À l'aide d'un pilon, écraser grossièrement les pommes de terre avec au moins 30 ml (2 c. à soupe) de beurre. À l'aide d'un batteur électrique, réduire le mélange en purée avec le lait. Saler et poivrer. Réserver.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
4. Dans une grande poêle, dorer l'oignon dans le reste du beurre. Ajouter la viande et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Saler et poivrer. Retirer du feu. [+ huile](#)
5. Presser légèrement la viande au fond d'un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po). Y étaler le maïs puis la purée de pommes de terre. Saupoudrer de paprika et de persil. [10 x 14 po](#)
6. Cuire au four environ 30 minutes. Terminer la cuisson sous le gril (broil). Laisser tiédir 10 minutes.

TRUC

Cette recette se double et se congèle facilement.