



Pâté de bœuf aux tomates

(4 portions)

15 ml	huile végétale	1 c. à s.
1	oignon, haché	1
1	branche de céleri, hachée	1
1	poivron vert, haché	1
3	gousses d'ail, écrasées et hachées	3
5 ml	basilic	1 c. à thé
2 ml	thym	½ c. à thé
500 g	bœuf maigre haché	1 lb
5 ml	moutarde en poudre	1 c. à thé
1	boîte de tomates de 796 ml (28 oz), égouttées et hachées	1
175 ml	jus de tomate	¾ tasse
750 ml	purée de pommes de terre	3 tasses
	beurre fondu	
	sel et poivre	

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans l'huile végétale chaude, à feu moyen, faire cuire l'oignon, le céleri, le poivron et l'ail 3 minutes.
3. Ajouter le basilic, le thym, le bœuf et la moutarde. Saler, poivrer et faire cuire 8 minutes, à feu moyen.
4. Incorporer les tomates et le jus de tomate. Poursuivre la cuisson 3 minutes.
5. Verser le mélange dans un plat à gratin. Couvrir de purée de pommes de terre. Arroser légèrement de beurre fondu. Faire cuire 20 minutes au four.