



Pâté chinois



Ingrédients pour 6 personnes

- 950 g de bœuf haché
- 1 oignon râpé
- 1/2 c. à café de muscade (facultatif)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de margarine
- 1 c. à soupe d'épices à steak
- 1/2 tasse de lait
- 1 boîte de maïs en crème de 290 ml (voir encadré)
- 3 tasses de pommes de terre pilées

Préparation de la recette

- Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, défaire le bœuf haché en petits morceaux et dorer de 8 à 10 min, jusqu'à ce que la viande soit entièrement cuite.
- Faire bouillir les pommes de terre dans l'eau salée.
- Dans l'huile d'olive, à feu fort, cuire la viande, l'oignon, la muscade et les épices à steak. À la fin de la cuisson, ajouter le vinaigre, remuer 1 minute et retirer du feu.
- Piler les pommes de terre en ajoutant 1 cuillère à soupe de margarine, du poivre et un peu moins de 1/2 tasse de lait.
- Dans un plat allant au four, déposer d'abord la viande (bien tassée dans le fond du plat), puis le maïs en crème et les pommes de terre au-dessus. Mettre au four à 180 C° durant 30 minutes. À la fin, faire dorer sous le grill 3 minutes.

Maïs en crème

A la casserole :

- 3 tasses de grains de blé d'inde
- 1 tasse de crème 35%
- 1 tasse de lait 3.5%
- 1 c. café de sel
- 6 carrés de sucre
- 1 pincée de poivre blanc
- 2 c table de beurre fondu
- 2 c table de farine

- Mélanger la crème, le lait, le sel, le sucre et le poivre dans une casserole avec le maïs. Amener à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.
- Mélanger le beurre et la farine et les ajouter au mélange. Bien brasser. Enlever du feu et laisser refroidir.
- Le maïs en crème ne doit pas avoir une consistance trop liquide.