

PÂTÉ CHINOIS RÉINVENTÉ À LA MEXICAINE



3 à 4 patates douces moyennes pelées et coupées en cubes
3 c. à soupe de beurre ramollie
sel et poivre au goût
2 c. à soupe d'huile végétale
1 oignon haché finement
2 gousses d'ail hachées
500 g de porc haché extra maigre
1 c. à thé de cumin
2 c. à thé poudre de chili
1/2 c. à thé poudre d'oignon
1/2 c. à thé de paprika
1 c. à thé de Sriracha
1 c. à soupe de coriandre hachée.
1 boîte de mélange de maïs en crème (540 ml)
2 tasses de fromage mozzarella léger, râpé

-Préchauffer le four à 350°F.

-Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les patates douces, les cuire jusqu'à tendreté et les égoutter. Les écraser à l'aide d'un pilon avec 3 c. à soupe de beurre. Saler et poivrer et réserver.

-Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen et y cuire l'oignon, l'ail et la viande. et cuire environ 5 minutes.

-À l'aide d'une passoire, égoutter la préparation de viandes afin d'enlever le gras.

-Poursuivre la cuisson et ajouter le cumin, le chili, la poudre d'oignon et le sriracha.

-Retirer du feu et ajouter la coriandre.

Dans un plat allant au four de 8 X 8, étendre la préparation de viande.

-Étendre le maïs en grains par-dessus la viande. Étendre ensuite la purée de patates douces et parsemer le fromage ainsi que la chapelure sur le dessus.

-Cuire au four 15 à 20 minutes. Terminer la cuisson à broil pour colorer le fromage.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)

