

Pâté chinois au fromage en grains

Ingrédients:

4 tasses de pommes de terre pelées et coupées en cubes (environ 4 pommes de terre)
3 cuil. à table (45 g) de beurre
1/2 tasse (125 g) de lait
2 cuil. à table de persil plat ciselé
Sel de céleri au goût
Sel d'oignon au goût
1 1/2 lb (675 g) de boeuf haché maigre
1 oignon, haché
2 cuil. à table (30 g) d'huile d'olive
2 tasses (300 g) de fromage en grains
1 boîte de 540 ml (19 oz) de maïs en crème
1/2 cuil. à thé de paprika
Sel et poivre

Étapes:

Dans une casserole d'eau salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter.

À l'aide d'un pilon, écraser grossièrement les pommes de terre avec le beurre. À l'aide d'un batteur électrique, réduire le mélange en purée avec le lait. Ajouter le persil, le sel de céleri et le sel d'oignon. Poivrer. Réserver.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans une grande poêle, dorer la viande et l'oignon à feu vif dans l'huile. Saler et poivrer.

Presser légèrement la viande au fond d'un plat de cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po).

Parsemer de fromage en grains. Y étaler le maïs puis la purée de pommes de terre.

Saupoudrer le paprika et cuire au four environ 40 minutes. Terminer la cuisson sous le gril (broil).

Source: RICARDOcuisine.com

Par: [Blanc-manger](#)