

PÂTÉ CHINOIS AU FROMAGE EN GRAINS



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

-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 grill (broil).

Publier par: Le coin recettes de Jos

(Source: Ricardo)