

Pâté mexicain saveur de Tacos (Le palais gourmand)

Ça m'a donné 1x9 pouces profond et 5x8 pouces non profond et j'ai pris de gros poivrons. La recette sans modification donne environ 2 à 3 pâtés de 9 pouce environ (dépendamment de la grosseur de vos assiettes à tarte et si vous les remplissez beaucoup)

- 1 1/2 lb de porc haché extra maigre (mis 3 lb)
- 1 lb de dindon haché (mis 1 1/2 lb boeuf haché)
- 1 petit piment vert en cubes
- 1 petit piment rouge en cubes
- 1 petit piment jaune en cubes
- 2 oignons blanc en petits dés
- 1 tasse de sauce chili (mis petite bouteille)
- 1/2 tasse de relish verte sucrée
- 1/2 tasse de ketchup
- 1 enveloppe d'assaisonnement à Taco piquante et épicée d'Oldelpaso
- 1 c. à table de cumin (mis moins)
- fromage mozzarella râpé en grande quantité

Faire dorer les oignons dans un peu d'huile d'olive environ 5 minutes. Ajouter les viandes et cuire jusqu'à ce qu'elles aient perdu leurs teintes rosées. Égoutter si nécessaire et remettre à cuire en ajoutant les piments. Cuire environ 5 minutes pas plus (ils termineront de cuire dans le four). Ajouter par la suite l'enveloppe à Taco et le cumin bien mélanger.

Ajouter le reste des ingrédients sauf le fromage. Mélanger le tout pour bien réchauffer sans plus. Laisser refroidir avant de mettre la farce dans la pâte à tarte. Dans une assiette à tarte, déposer une abaisse de pâte à tarte et remplir de la farce et ajouter généreusement le fromage râpé. Recouvrir d'une deuxième abaisse en oubliant pas de faire une petite incision sur le dessus pour laisser échapper la vapeur et cuire dans le bas du four à 375°F. environ 50 minutes.