

PÂTÉ CHINOIS

Ingrédients

- 1 livre de patates nouvelles
- 2 cuillerées à table de lait
- 2 cuillerées à table de beurre
- ½ oignon, émincé
- 1 cuillerée à thé d'huile
- 1 livre de boeuf haché maigre
- 2 cuillerées à soupe de ciboulette, émincé
- 3 cuillerées à soupe de persil, haché¹
- 3 gousses d'ail, émincées
- 1 boîte de maïs crémeux
- sel et poivre
- paprika

Faire bouillir les patates dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'on puisse les percer avec une fourchette. Les égoutter et piler sans peler avec le lait et le beurre.

Faire revenir l'oignon dans l'huile. Ajouter le boeuf haché, et faire cuire complètement. Enlever l'excédent de gras. Saler et poivrer, et ajouter les herbes et l'ail. Mettre la viande au fond d'un plat allant au four. Saler légèrement le maïs, et l'étendre sur la viande. Couvrir la viande et le maïs avec la purée de patates. Saupoudrer de paprika. Faire cuire dans un four préchauffé à 350° F. pendant environ 25 minutes. Pour 6 personnes.

ACTIVITÉS

1. Faites des recherches sur Internet pour trouver l'origine de ce plat.
2. Cherchez sur Internet plusieurs recettes pour le pâté chinois. Quelles différences notez-vous?
3. Quelles autres viandes pourrait-on substituer au boeuf?
4. À quoi sert le paprika? D'où provient-il?
5. Imaginez d'autres variantes de ce plat en substituant d'autres éléments à une des couches.



Notes

¹ Vous pouvez remplacer le persil et la ciboulette avec 3 cuillerées à soupe d'herbes salées (voir page 00).