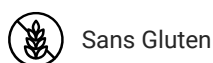


metro



Pâté chinois

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 19 Votes



Sans Gluten

6 PORTIONS | **0:20** PRÉPARATION | **0:35** CUISSON | **0:55** TEMPS TOTAL

Ingrédients

3 Pommes de terre, pelées, coupées en morceaux

Quantité suffisante, lait ou crème 10 %

1 Oignon, haché

30 ml Huile végétale
(2 c. à soupe)

680 g Boeuf haché
(1 1/2 lb)

30 ml Assaisonnement au chili
(2 c. à soupe)

15 ml Origan séché
(1 c. à soupe)

Préparation

Dans une casserole, faire bouillir les pommes de terre jusqu'à tendreté.

Avec un presse-purée, réduire les pommes de terre en purée en y ajoutant le lait ou la crème jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.

Saler, poivrer. Réserver.

Préchauffer le four à 180 °C/350 °F.

Dans une poêle, faire dorer les oignons dans l'huile y ajouter la viande hachée.

Faire cuire la viande à feu moyen vif en l'émiettant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coloration rosée.

Assaisonner.

Dans le fond d'un plat de cuisson de 2 litres/8 tasses, répartir par étages la viande, le maïs et la purée de pommes de terre.

Faire cuire environ 20 minutes.

Source : Metro

Accords vins et mets

398 ml Maïs en grains
(14 oz)

Au goût, sel, poivre



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
