

PÂTÉ CHINOIS AU PORC HACHÉ

20
minutes
PRÉPARATION

35
minutes
CUISSON

4
PORTIONS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Accompagner d'un légume vert vapeur (brocoli, haricots verts, etc.).

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

621
CALORIES

39 g
PROTÉINES

53 g
GLUCIDES

30 g
MATIÈRES GRASSES

COUPES



Porc haché

INGRÉDIENTS

1 1/2 lb	Porc du Québec haché	680 g
4 tasses	Pommes de terre Russet, pelées et tranchées	1 litre
1 tasse	Fromage cheddar fort, râpé	250 ml
1/4 tasse	Crème sure	60 ml
Au besoin	Lait	Au besoin
2	Échalotes françaises, hachées finement	2
1	Gousse d'ail, hachée finement	1
2 c. à table	Beurre	30 ml
12 oz	Maïs en grains, égoutté	1 boîte de 341 ml
12 oz	Maïs en crème	1 boîte de 341 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

1. Dans une casserole moyenne, couvrir les pommes de terre d'eau salée et porter à ébullition. Laisser mijoter à couvert environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres.
2. Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la casserole. Ajouter le fromage et la crème sure. Écraser à l'aide d'un pilon à pommes de terre et terminer en fouettant quelques secondes au batteur électrique. Ajouter du lait au besoin pour ajuster la texture. Saler et poivrer. Réserver.
3. Placer la grille au centre du four et préchauffer le four à 230°C (450°F).
4. Entre-temps, dans une grande poêle, à feu moyen, faire fondre le beurre et attendrir les échalotes et l'ail. Ajouter la viande et faire revenir à feu moyen-élevé jusqu'à ce que la viande soit cuite et légèrement dorée. Saler et poivrer.
5. Répartir la viande dans un plat de cuisson d'environ 25 x 20 cm (10 x 8 po). Y étaler le maïs en grains et le maïs en crème. Couvrir de la purée de pommes de terre. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.
6. Laisser reposer 5 minutes et servir.