



5 15

## Pâté chinois revisité

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**18 minutes**

Redécouvrez ce classique de la cuisine express en troquant notamment la purée de pommes de terre par des petits cubes de légumes qui craquent sous la dent!

### Ingrédients



**Boeuf haché**  
450 g (1 lb),  
maigre



**Mélange de légumes à soupe** 375 ml (1 1/2 tasse)



**Pommes de terre** 500 ml (2 tasses), pelées et coupées en dés



**Maïs en grains** 250 ml (1 tasse)



**Persil frais** 30 ml (2 c. à soupe), haché

#### Prévoir aussi:

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

#### Facultatif:

- 1 tige de thym

### Préparation

- 1 Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire le boeuf de 3 à 4 minutes.
- 2 Ajouter les légumes pour soupe, les pommes de terre, le maïs, le persil et, si désiré, le thym. Saler, poivrer et remuer.
- 3 Couvrir et cuire à feu doux-moyen de 18 à 20 minutes.