



## Pâté mexicain

PORTIONS

**1 pâté de 25 cm (10 po)**

TEMPS DE PRÉPARATION

**40 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**55 minutes**



Tout le monde raffole des pâtés mexicains! Il est si simple de les préparer que vous n'en achèterez plus jamais au magasin!

### Ingrédients

- 340 g de pâte à tarte
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau

#### Pour la garniture:

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons hachés finement
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 branches de céleri coupées en dés
- 450 g (1 lb) de porc haché maigre
- 340 g (3/4 de lb) de boeuf haché mi-maigre
- 250 ml (1 tasse) de sauce chili
- 125 ml (1/2 tasse) de ketchup
- 15 ml (1 c. à soupe) d'Épices tex-mex
- 2 tomates coupées en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de mélange de fromages râpés de type tex-mex

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

### Préparation

#### 1 Préparer la garniture

Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Saisir les oignons, le poivron et le céleri de 1 à 2 minutes. Ajouter la viande hachée et cuire 5 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère de bois. Incorporer le reste des ingrédients de la garniture, à l'exception du fromage. Couvrir et laisser mijoter de 25 à 30 minutes à feu moyen.

#### 2 Assembler le pâté

Diviser la pâte en deux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser chacune des boules de pâte en un cercle de 30 cm (12 po). Déposer l'une des abaisses dans un moule à tarte de 25 cm (10 po). Verser la garniture dans l'abaisse et couvrir de fromage. Badigeonner le pourtour de la pâte de jaune d'oeuf. Couvrir de la deuxième abaisse et presser pour sceller le pourtour. Couper l'excédent de pâte et badigeonner la surface de la pâte avec le reste du jaune

d'oeuf. Inciser la pâte en quelques endroits. Cuire de 30 à 35 minutes dans un four préchauffé à 190 °C (375 °F), jusqu'à ce que la pâte commence à dorer.

### 3 Congeler

Laisser tiédir sur une grille, puis refroidir au réfrigérateur. Envelopper le pâté dans une feuille de papier d'aluminium et placer dans un sac de congélation. Retirer l'air et sceller. Ce plat peut être congelé jusqu'à 3 mois.

### 4 Décongeler

La veille, laisser décongeler au réfrigérateur

### 5 Réchauffer

Retirer le papier d'aluminium. Réchauffer de 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C (350 °F). Au besoin, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium à mi-cuisson.