



5 15

Poêlée de pommes de terre style pâté chinois

PORTIONS
4

TEMPS DE
PRÉPARATION
15 minutes

TEMPS DE
CUISSON
24 minutes

PRÉSENTÉ PAR :



Passion : les patates! Potatoes!

Ingrédients



3 à 4
pommes de
terre Russet
Patates
Dolbec
coupées en
cubes



450 g (1 lb)
de bœuf
haché
maigre



500 ml (2
tasses) de
maïs en
grains



250 g
(environ 1/2
lb) de
fromage en
grains



125 ml (1/2
tasse) de
bouillon de
poulet

Prévoir aussi:

- 1 oignon haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices à steak

Étapes

- 1 Préchauffer le [barbecue](#) à puissance moyenne.
- 2 Sur la grille chaude du barbecue, déposer une grande poêle en fonte. Dans la poêle, verser un peu d'huile d'olive. Cuire les dés de pommes de terre de 12 à 15 minutes en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils

soient rôtis. Saler et poivrer. Réserver les pommes de terre dans une assiette.

- 3** Dans la même poêle, cuire le bœuf haché avec l'oignon et les épices à steak de 8 à 12 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée.
- 4** Incorporer le bouillon de poulet. Égaliser la surface de la préparation au bœuf haché. Couvrir de maïs, puis couvrir de pommes de terre et de fromage en grains. Couvrir la poêle d'une feuille de papier d'aluminium.
- 5** Fermer le couvercle du barbecue et poursuivre la cuisson de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.