

Pâté mexicain

- Une recette parfaite de pâté mexicain fait maison!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
1H

PORTION
1

Ingrédients :

- 2 lb de bœuf haché maigre
- 2 petits oignons, coupés finement
- 1/2 tasse (125 ml) de poivron vert, haché finement
- 1/2 tasse (125 ml) de ketchup
- 1/2 tasse (125 ml) de relish
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce chili
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage de mozzarella râpé
- 2 pâtes à tarte maison

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Dans une grande casserole, faites revenir et brunir le bœuf haché pendant quelques minutes. Égoutter le gras en trop.
3. Ajouter les oignons et les poivrons.
4. Faites cuire pendant environ 15 minutes en remuant de temps à autre.
5. Dans un petit bol, mélanger le ketchup, la relish, et la sauce chili.
6. Ajouter à la viande et faire cuire encore 5 minutes.
7. Verser le mélange dans le fond de votre pâte à tarte qui est bien installé dans un moule à tarte.
8. Ajouter le fromage mozzarella sur le dessus.
9. Recouvrir le pâté avec la deuxième abaisse et bien sceller les rebords.
10. Faire cuire pendant 30 minutes au four.

“

Quel délice que ce pâté mexicain fait dans le confort de notre maison! C'est très goûteux et franchement bien simple à réaliser :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)