



Pâté chinois

avec purée onctueuse au cheddar

VARIÉTÉ 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Bœuf haché



Pomme de terre Russet



Persil et thym



Ail



Mirepoix



Petits pois



Sauce tomate



Farine tout usage



Concentré de bouillon de bœuf



Sauce soja



Fromage cheddar, râpé



Fromage à la crème

BONJOUR PURÉE AU CHEDDAR!

Donnez du mordant à votre purée de pommes de terre en la saupoudrant de cheddar!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Épluche-légumes, grande poêle allant au four, presse-ail, grande casserole, presse-purée, tasses à mesurer, passoire, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Persil et thym	14 g	21 g
Ail	6 g	12 g
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	113 g	227 g
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Farine tout usage	1 c. à table	2 c. à table
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sauce soja	1 c. à table	2 c. à table
Fromage cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Fromage à la crème	2 c. à table	4 c. à table
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. CUIRE LES POMMES DE TERRE

Peler, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** d'environ 2,5 cm d'eau (1 po), puis ajouter **1 c. à thé de sel**. (NOTE : mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 10 à 12 min.



4. CUIRE LA GARNITURE

Dans la même poêle, ajouter le **bœuf** et son **jus** (ayant coulé dans l'assiette). Ajouter la **sauce tomate** et saupoudrer de **farine**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **légumes** et le **bœuf** soient bien enrobés, de 1 à 2 min. Ajouter le **concentré de bouillon**, la **sauce soja** et **1 tasse d'eau** (doubler pour 4 pers). Porter à ébullition à feu élevé. Baisser à feu moyen et cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaisse et que les **légumes** soient tendres, de 4 à 5 min. Incorporer les **pois**, puis **saler** et **poivrer**.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** cuisent, hacher grossièrement le **persil**. Détacher **1 c. à table de feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



5. PRÉPARER LA PURÉE

Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer le **fromage à la crème**, le **cheddar**, la **moitié du persil**, **¼ tasse de lait** et **1 c. à table de beurre** (doubler le lait et le beurre pour 4 pers) jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**. (NOTE : en l'absence d'une poêle allant au four transférer la garniture de bœuf dans un plat de 20 x 20 cm ou 8 x 8 po; 22 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 pers.)



3. CUIRE LE BŒUF ET LES LÉGUMES

Dans une grande poêle allant au four à feu moyen, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf**. Cuire en défaisant le **bœuf** en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **** Saler** et **poivrer**. Réserver dans une assiette. Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **1 c. à table** de beurre (doubler pour 4 pers), puis la **mirepoix**, le **thym** et l'**ail**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement, de 3 à 4 min.



6. FINIR ET SERVIR

Lorsque la **garniture** est cuite, la recouvrir complètement de **purée**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que la **purée** commence à dorer, de 4 à 5 min. Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste de persil**.

Le souper, c'est réglé!