

Pâté chinois

avec purée onctueuse au cheddar

35 minutes



Bœuf haché



Pommes de terre
Russet



Persil et thym



Ail



Mirepoix



Petits pois



Base pour sauce
tomate



Farine tout usage



Sauce soja



Cheddar, râpé



Fromage à la crème



Concentré de
bouillon de bœuf

BONJOUR PURÉE AU CHEDDAR

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

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	690 g	1380 g
Persil et thym	14 g	21 g
Ail	6 g	12 g
Mirepoix	113 g	217 g
Petits pois	56 g	113 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 Faire cuire les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de **water** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de **salt** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**water** bouillira, baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



4 Faire cuire la garniture de bœuf

Ajouter la **base pour sauce tomate**, puis saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** et le **bœuf** soient bien enrobés. Ajouter les **pois**, la **sauce soja**, le **concentré de bouillon** et **¾ tasse** d'**water** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Baisser à feu moyen et poursuivre la cuisson de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe et que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



5 Préparer la purée de pommes de terre

Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter le **fromage à la crème**, le **cheddar**, la **moitié** du **persil**, **¼ tasse** de **lait** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes). À l'aide d'un presse-purée, écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler et poivrer**. (REMARQUE : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange de bœuf et de légumes dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] ou 22 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes.)



3 Faire cuire le bœuf et les légumes

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**, le **thym** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler et poivrer**.



6 Terminer et servir

Lorsque le **bœuf** et les **légumes** seront cuits, les recouvrir complètement de **purée de pommes de terre**. Faire griller au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la **purée** commence à dorer. Retirer le **pâté chinois** du four et laisser refroidir pendant 5 minutes. Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes. Parsemer de **persil restant**.

Le repas est prêt!