

Pâté chinois aux petits pois

avec purée de pommes de terre au cheddar

35 minutes



Bœuf haché



Pomme de terre
Russet



Persil et thym



Gousses d'ail



Petits pois



Base de sauce
tomate



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Sauce soja



Cheddar, râpé



Concentré de
bouillon de bœuf



Mirepoix

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 (temp. 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
Pomme de terre Russet	690 g	1 380 g
Persil et thym	14 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Petits pois	56 g	113 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Mirepoix	113 g	227 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne un moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire les pommes de terre

- Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



Terminer la garniture de bœuf

- Ajouter la **base de sauce tomate**, puis saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bœuf** et les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter les **pois**, la **sauce soja**, le **concentré de bouillon** et **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Poursuivre la cuisson de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**, au goût. **(REMARQUE)** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer la garniture de bœuf dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po] ou 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)



Préparer

- Entre-temps, détacher des **branches** **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les hacher finement.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Écraser les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **fromage**, la **moitié du persil**, **¼ tasse de lait** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Commencer la garniture de bœuf

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défilant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **mirepoix**, le **thym** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Lorsque la **garniture de bœuf** sera cuite, répartir la **purée de potatoes** en une couche uniforme sur celle-ci.
- Griller au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **potatoes** commencent à dorer.
- Retirer le **pâté chinois** du four et laisser reposer pendant 5 min.
- Répartir dans les assiettes. Parsemer du **reste du persil**.

Le souper, c'est réglé!