

# Pâté chinois rustique au bison et aux champignons avec salade fraîche

Spécial découverte 40 minutes



Bison haché maigre



Pomme de terre  
Russet



Base de sauce  
tomate



Mirepoix



Bébés épinards



Concentré de  
bouillon de bœuf



Mélange d'épices  
pour sauce brune



Mélange de  
champignons



Thym



Cheddar blanc, râpé



Tomate Roma



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

*Un savoureux mélange de champignons de Paris, de creminis et de pleurotes!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po), passoire

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mirepoix	227 g	454 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Mélange pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange de champignons	200 g	400 g
Thym	7 g	14 g
Cheddar blanc, râpé	1 tasse	2 tasses
Tomate Roma	80 g	160 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au 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



## 1 Écraser 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 **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, détacher quelques **feuilles de thym** des branches, puis en hacher finement **½ c. à soupe** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres. Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et **¼ tasse de lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler et poivrer**, au goût.



## 4 Assembler et cuire le pâté

- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer la **garniture** dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.). Couronner la **garniture** de **purée de pommes de terre**, puis étendre en une couche uniforme. Parsemer uniformément de **fromage**, puis d'autant du **reste de thym** que désiré.
- Cuire le **pâté chinois** au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que la **garniture** bouillonne sur les côtés. (**CONSEIL** : Pour dorer le dessus, activer la fonction Griller et déplacer le pâté chinois dans le haut du four. Griller de 1 à 2 min. Surveiller le pâté chinois pour ne pas le brûler!)



## 2 Cuire les champignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Émincer les **champignons**.
- Ajouter à la poêle chaude **1 ½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis faire tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler et poivrer**.
- Transférer les **champignons** dans une assiette.



## 5 Assembler la salade

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **reste de vinaigre**, **1 ½ c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger au fouet.
- Lorsque le **pâté chinois** sera prêt, ajouter les **épinards** et les **tomates** dans le bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.



## 3 Commencer la garniture

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis faire tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter le **bison** et le **mirepoix**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler et poivrer**. Ajouter **1 c. à thé de thym** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **base de sauce tomate**. Saupoudrer du **mélange pour sauce brune**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bison** et la **mirepoix** soient enrobés.
- Ajouter les **champignons**, le **concentré de bouillon**, **1 tasse d'eau**, **½ c. à thé de vinaigre** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné et arrive à légère ébullition.



## 6 Terminer et servir

- Laisser le **pâté chinois** refroidir de 2 à 3 min avant de servir.
- Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!