

Pâté chinois à l'agneau

avec purée onctueuse et parmesan gratiné

Familiale

40 minutes



Agneau haché



Dinde émincée



Pomme de terre
Russet



Mirepoix



Petits pois



Thym



Ail



Sauce tomate



Sauce soja



Crème sure



Parmesan, râpé
grossièrement



Oignons verts



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso
de cette fiche!
Bonne cuisine!

BONJOUR PÂTÉ CHINOIS

Une variante audacieuse et absolument délicieuse du pâté chinois de votre enfance, mais avec de l'agneau!


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, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
 Dinde émincée	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mirepoix	113 g	226 g
Petits pois	113 g	226 g
Oignons verts	2	4
Thym	7 g	14 g
Ail	6 g	12 g
Sauce tomate	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
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 de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** 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 de terre**.



4 Assembler le pâté chinois

Égoutter et remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). À l'aide d'un presse-purée, écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Incorporer la **crème sure** et la **moitié des oignons verts**. **Saler et poivrer**. Recouvrir le **mélange d'agneau** de la **purée de pommes de terre**. Bien l'étendre sur toute la surface du **mélange d'agneau** pour le recouvrir entièrement.



2 Faire cuire les légumes

Pendant que les **potatoes de terre** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer les **oignons verts**. Détacher de la branche **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**, le **thym** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** commencent à ramollir. **Saler et poivrer**.




5 Faire gratiner le pâté chinois

Parsemer le **pâté chinois assemblé** de **parmesan**. Faire gratiner au **centre** du four jusqu'à ce que le **dessus** soit doré, de 2 à 3 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller le pâté chinois pour ne pas le brûler!)



3 Faire cuire l'agneau

Dans la même poêle, ajouter l'**agneau**. Faire cuire en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes**. Ajouter les **petits pois**, **1 c. à soupe de sauce tomate** (doubler la quantité pour 4 personnes), la **sauce soja** et **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**. Retirer la poêle du feu et transférer le **mélange d'agneau** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po). (**REMARQUE** : Utiliser un plat de cuisson 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes.)

 **RECETTE PERSONNALISÉE**

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire l'**agneau**.



6 Terminer et servir

Laisser refroidir un peu le **pâté chinois** de 4 à 5 minutes, puis le répartir dans les assiettes. Saupoudrer du **reste des oignons verts**.

Le repas est prêt!