



Pâté chinois rustique au bison et aux champignons avec salade fraîche

Spécial découverte 40 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



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
1 | 2



Vinaigre de vin
rouge
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer la purée

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Éplucher, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre 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 **un peu de feuilles de thym des branches**, puis en hacher finement **½ c. à soupe** (1 c. à soupe).
- Lorsque les **pommes de terre** bouilliront, réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.
- Egoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et **¼ tasse** (½ tasse) de **lait**, puis écraser jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler et poivrer**.

2



Cuire les champignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Emincer les **champignons**.
- Ajouter à la casserole chaude **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) de **beurre**, puis 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**, puis transférer les **champignons** dans une assiette.

3



Commencer la garniture

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter le **bison** et la **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** (2 c. à thé) de **thym** et la **base de sauce tomate**. Saupoudrer le **mélange pour sauce** dans la poêle. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bison** et la **mirepoix** soient enrobés.
- Dans la poêle contenant le **bison** et la **mirepoix**, ajouter les **champignons**, le **concentré de bouillon**, **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **vinaigre** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Poursuivre la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **garniture** soit combinée et arrive à légère ébullition.

4



Assembler et cuire le pâté chinois

- Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.
- Transférer la **garniture de bison** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Recouvrir uniformément la **garniture de purée de pommes de terre**.
- Parsemer uniformément de **fromage**, puis d'autant du **reste du 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!)

5



Assembler la salade

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **reste du vinaigre**, **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Lorsque le **pâté chinois** sera prêt, ajouter les **épinards** et les **tomates** dans le bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.

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.

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.