



# Pâté chinois tex-mex au porc effiloché

avec maïs et purée de patates douces

**FAMILIALE** 20 minutes



Porc effiloché



Patate douce, en cubes



Assaisonnement mexicain



Poivron vert



Maïs en grains



Oignon, haché



Fromage cheddar, râpé



Sauce tomate



Oignons verts

**BONJOUR PÂTÉ CHINOIS TEX MEX !**

*Une version revisitée de ce classique bien de chez nous.*

# Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Grande poêle antiadhésive, grande casserole, presse-purée, plat de cuisson (23 sur 33 cm), passoire, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, plaque à cuisson

## Ingrédients

|                         | 4 pers       |
|-------------------------|--------------|
| Porc effiloché          | 680 g        |
| Patate douce, en cubes  | 680g         |
| Assaisonnement mexicain | 56 g         |
| Poivron vert            | 400 g        |
| Mais en grains          | 227 g        |
| Oignon, haché           | 227 g        |
| Fromage cheddar, râpé   | 1113 g       |
| Sauce tomate            | ¼ tasse      |
| Oignons verts           | 2            |
| Beurre non salé*        | ¼ tasse      |
| Huile*                  | 2 c. à table |
| Sel et poivre*          |              |

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

## Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### 1. CUIRE LES PATATES DOUCES

Dans une grande casserole, couvrir les **patates douces** de 2,5 à 5 cm d'**eau** (1 à 2 po), puis ajouter **1 c. à thé** de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen et mijoter à découvert jusqu'à ce que les **patates** soient tendres, de 10 à 12 min.



### 4. PRÉPARER LA PURÉE

Entre-temps, égoutter les **patates douces**, puis les remettre dans la même casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer **4 c. à table** de **beurre** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**. Couvrir la **garniture** de **maïs**. Couronner de **purée**, puis bien étendre pour recouvrir complètement le **maïs**.



### 2. CUIRE LES LÉGUMES

Entre-temps, émincer les **oignons verts**. Éviter le **poivron**, puis le couper en dés. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. **Saler** et **poivrer**.



### 5. GRATINER LE PÂTÉ

Saupoudrer de **fromage**. Transférer le **pâté chinois** sur une plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le fromage soit brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas le brûler!)



### 3. PRÉPARER LA GARNITURE

Dans la même poêle, ajouter le **porc** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée. Ajouter **½ tasse** d'**eau** et la **sauce tomate**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 2 à 3 min.\*\* **Saler** et **poivrer**. Transférer la **garniture** dans un plat de cuisson de 23 sur 33 cm.



### 6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes. Saupoudrer d'**oignons verts**.

## Le souper, c'est réglé!