

Pâté chinois à l'agneau

avec purée onctueuse et parmesan gratiné

Familiale

40 minutes



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!



Agneau haché



Dinde hachée



Pomme de terre
Russet



Mirepoix



Petits pois



Thym



Ail



Base pour sauce
tomate



Sauce soja



Crème sure



Parmesan, râpé



Oignons verts

BONJOUR PÂTE 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 hachée	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	2
Thym	7 g	7 g
Ail	6 g	12 g
Base pour 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	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** en morceaux de 1,25 cm (½ 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**. (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**.



4 Assembler le pâté chinois

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



3 Faire cuire l'agneau

Ajouter l'**agneau** dans la poêle contenant les **légumes**. Faire cuire de 4 à 5 minutes en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Ajouter les **petits pois**, la **moitié** de la **base pour sauce tomate** (utiliser toute 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) (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**.



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!