



Pâté chinois aux pois et aux champignons avec purée de pommes de terre fromagée

Végé

40 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre **les icônes et les instructions spécifiques** au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

+ Ajouter



Bœuf haché
250 g | 500 g

+ Ajouter



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Mélange de
champignons
200 g | 400 g



Mirepoix
113 g | 227 g



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pomme de terre
Russet
4 | 8



Persil et thym
14 g | 21 g



Sauce soya
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Concentré de
bouillon de
légumes
1 | 2



Base de sauce
tomate
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mélange pour
sauce
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Petits pois
113 g | 227 g



Fromage à la
crème
1 | 2

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes 4 personnes

1



Cuire les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Éplucher, puis couper les **potatoes** 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 **1 c. à thé** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.

2



Préparer

- Entre-temps, détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**, puis les hacher grossièrement.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Trancher finement les **champignons**.

3



Commencer la garniture

+ Ajouter | **Bœuf haché**

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **mirepoix** et les **pois**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.
- Ajouter les **champignons**, la **purée d'ail** et le **thym**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent légèrement.
- **Saler et poivrer**.

4



Terminer la garniture

+ Ajouter | **Bœuf haché**

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **sauce soya**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **base de sauce tomate** et le **mélange pour sauce**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau**. Porter à ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres.
- Retirer la poêle du feu.

5



Écraser les pommes de terre et assembler le pâté

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter, puis les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **fromage à la crème**, la **moitié** du **persil**, **¼ tasse** (½ tasse) de **lait** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser les **potatoes** de terre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- **Saler et poivrer**, au goût. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer la garniture dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] ou de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Recouvrir la **garniture de la purée de pommes de terre**, en l'étendant en une couche uniforme.

6



Griller le pâté et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- Parsemer la **purée de pommes de terre** de **cheddar**.
- Griller le **pâté** au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que la **purée de pommes de terre fromagée** commence à dorer.
- Retirer du four et laisser refroidir pendant 5 min avant de servir.
- Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **persil**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

3 | Cuire le bœuf et commencer la garniture

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**. **Saler et poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **bœuf** en **bouchées** et en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**. Transférer dans une assiette. Égoutter et jeter l'excédent de gras, puis essuyer la poêle. Utiliser la même poêle pour commencer la **garniture**.

3 | Cuire le bacon et commencer la garniture

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Si vous avez ajouté le **bacon**, chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude et cuire de 5 à 7 min en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide de pinces, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Jeter l'excédent de gras de bacon. Essuyer soigneusement la poêle. Utiliser la même poêle pour cuire la **garniture**.

4 | Terminer la garniture

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Retourner le **bœuf** à la poêle et suivre le reste de la recette comme indiqué.

6 | Griller le pâté et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Émietter grossièrement le **bacon** sur le **pâté chinois**.

** Cuire le bœuf et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.