

Pâté chinois

avec purée onctueuse au cheddar

35 minutes



Bœuf haché



Pommes de terre
Russet



Persil et thym



Ail



Mirepoix



Petits pois



Sauce tomate



Farine tout usage



Sauce soja



Cheddar, râpé



Fromage à la crème

BONJOUR PURÉE AU CHEDDAR

Donnez du mordant à votre purée de pommes de terre en la saupoudrant de cheddar!

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, grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, presse-purée, passoire, passoire, tasses à mesurer, grande casserole, presse-ail

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Persil et thym	14 g	21 g
Ail	6 g	12 g
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	113 g	227 g
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre*	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 71 °C (160 °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.

Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension. À vos casseroles!

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 Préparer et 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 **1 c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Utiliser la même taille de casserole et les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bout, 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 Faire cuire la garniture de bœuf

Ajouter le **bœuf** et son **jus** (ayant coulé dans l'assiette) dans la poêle. Ajouter la **sauce tomate**, puis saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** et le **bœuf** soient bien enrobés. Ajouter la **sauce soja** et **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Baisser à feu moyen et faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe et que les **légumes** soient tendres. Incorporer les **pois**, puis **saler** et **poivrer**.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, hacher grossièrement le **persil**. Détacher **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



5 Préparer la purée de pommes de terre

Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole. Ajouter le **fromage à la crème**, le **cheddar**, la **moitié du persil**, **¼ tasse de lait** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes). À l'aide d'un **presse-purée**, piler le tout jusqu'à l'obtention d'une texture **crémeuse**. **Saler** et **poivrer**. (**REMARQUE** : En l'absence d'une poêle allant au four, transférer le mélange de bœuf et de légumes dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] ou 22 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes.)



3 Faire cuire le bœuf et les légumes

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée. **** Saler** et **poivrer**. Réserver dans une assiette. Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**, le **thym** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.



6 Terminer et servir

Lorsque le **bœuf** et les **légumes** sont cuits, les recouvrir complètement de **purée de pommes de terre**. Faire griller au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la **purée** commence à dorer. Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes. Saupoudrer du **reste du persil**.

Le repas est prêt!