

# Pâté chinois à l'agneau traditionnel

avec purée onctueuse et parmesan croustillant

40 minutes



Agneau haché



Pommes de terre  
Russet



Mirepoix



Petits pois



Thym



Ail



Sauce tomate



Sauce soja



Crème sure



Parmesan, râpé  
grossièrement



Oignons verts

BONJOUR PÂTÉ CHINOIS

*Une variante audacieuse et absolument délicieuse du pâté chinois de votre enfance!*

## 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, cuillères à mesurer, presse-purée, passoire, 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
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	113 g	113 g
Thym	7 g	7 g
Ail	6 g	12 g
Sauce tomate	2 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Oignons verts	2	2
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 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 rejoindre

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 de terre** 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 **2 c. à thé de sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.



### 4 Assembler le pâté chinois

Égoutter et remettre les **potatoes de terre** 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 potatoes de terre**. Bien l'étendre sur toute la surface du **mélange d'agneau** pour le cacher.



### 2 Faire cuire les légumes

Pendant que les **potatoes de terre** 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

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



### 3 Faire cuire l'agneau

Ajouter l'**agneau** dans la même poêle. Faire cuire en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes.\*\* Ajouter les **petits pois**, **1 c. à soupe de sauce tomate** (doubler la quantité pour 4 personnes), la **sauce soja** et **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire 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 23 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 personnes).



### 6 Terminer et servir

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

## Le repas est prêt!