

Pâté chinois aux pois et au mélange de champignons avec purée de pommes de terre au fromage

Végé

35 minutes



Mélange de champignons



Mirepoix



Purée d'ail



Pomme de terre Russet



Persil et thym



Sauce soja



Bouillon de légumes en poudre



Base de sauce tomate



Mélange d'épices pour sauce brune



Cheddar blanc, râpé



Petits pois



Fromage à la crème

BONJOUR PURÉE AU CHEDDAR

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

D'abord

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

Matériel requis

Épluche-légumes, grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, presse-purée, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
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	690 g	1 380 g
Persil et thym	14 g	21 g
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bouillon de légumes en poudre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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	56 g	113 g
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 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** (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**.



4 Terminer la garniture

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **sauce soja**, **1 c. à soupe** de **base de sauce tomate** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **mélange pour sauce brune**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **bouillon de légumes en poudre** et **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). 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.



2 Préparer

- Entre-temps, détacher des branches **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les hacher grossièrement.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Trancher les **champignons**.



5 Écraser les pommes de terre et assembler le pâté

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **fromage à la crème**, la **moitié** du **persil**, **¼ tasse** de **lait** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes** 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 carré de 20 cm [8 po] ou 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Recouvrir la **garniture** d'une couche uniforme de **purée de pommes de terre**.



3 Commencer la garniture

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter le **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**.



6 Griller le pâté et servir

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

Le souper, c'est réglé!