

Pâté chinois réinventé



12



20 minutes



30 minutes

Ingrédients

- * 6-8 grosses pommes de terre
- * 2 grosses patates douces
- * 1 gros oignon jaune haché finement
- * 1 kg de bœuf haché maigre
- * 2 boîtes de lentilles brunes
- * 4 tasses de macédoines surgelées
- * 3 tasses de maïs surgelé cuit et réduit en purée
- * 1 c. à soupe de poudre de chili
- * Sel et poivre
- * Lait
- * Beurre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Peler et faire bouillir les pommes de terre et les patates douces dans un grand chaudron avec une pincée de sel.
3. Dans un poêlon, à feu moyen, faire cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
4. Ajouter la viande, la poudre de chili, le sel et le poivre. Faire cuire jusqu'à ce que la viande devienne un peu dorée.
5. Rincer et égoutter les lentilles, puis ajouter à la viande. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
6. Égoutter les pommes de terre et réduire en purée. Ajouter le lait et le beurre pour la texture désirée. Ajouter sel et poivre au goût.