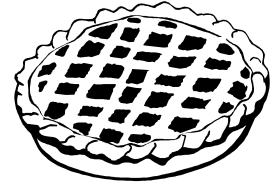


Pâté mexicain



6 portions

3 livres	bœuf haché
1	piment vert émincé
2	oignons émincés
½ tasse	ketchup
½ tasse	relish
½ tasse	sauce chili
½ tasse	fromage mozzarella
	abaisse de tarte

12 portions

6 livres	12 livres
2	4
3	4
1 tasse	2 tasses
1 tasse	2 tasses
1 tasse	2 tasses
1 tasse	2 tasses

24 portions

- Dans une casserole, faire cuire le bœuf haché, le piment et les oignons pendant 20 minutes.
- Dégraisser au besoin.
- Ajouter le ketchup, la relish et la sauce chili.
- Préparer une abaisse, foncer un moule préalablement graissé.
- Verser le mélange dans cette abaisse, saupoudrer de fromage râpé.
- Recouvrir d'un autre abaisse et cuire au four à 350° pendant 40 à 45 minutes.

Bon appétit!