

# Tenderflake



## PÂTÉ AU BŒUF AU CHILI

### INGRÉDIENTS:

2 croûtes à tarte profondes  
TENDERFLAKE®, surgelées

1 c. à soupe (15mL) huile d'olive

1 lb (500g) Bœuf haché extra  
maigre

1 c. à soupe (15mL) poudre de  
chili

1 c. à thé (5mL) cumin

1 gousse d'ail, hachée

½ tasse (125mL) poivron vert,  
finement haché

½ tasse (125mL) oignon,  
finement haché

3 c. à soupe (45mL) farine

14 oz (398mL) boîte de conserve  
tomates hachées

19 oz (540mL) boîte de conserve  
haricots rouges, rincés et  
égouttés

Sel et poivre, au goût

Bœuf, Plat principal, Tarte/Tartelette, mexicaine, Haricot, Pâte à tarte, Hiver, Été,  
Autmone, Fromage, Souper, Printemps, Tex-mex

### DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C). Faire cuire une croûte à tarte selon les directives de l'emballage. Retirer du four et laisser refroidir légèrement. Laisser décongeler la deuxième croûte à tarte à la température ambiante.

FAIRE CHAUFFER l'huile dans une grande poêle à frire antiadhésive, à feu moyen-vif. Ajouter le Bœuf haché en le défaisant à l'aide d'une cuillère en bois. Faire cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose. Égoutter, au besoin, et remettre dans la poêle.

AJOUTER la poudre de chili, le cumin, l'ail, le poivron vert, l'oignon et la farine. Remuer afin de combiner et faire cuire de 1 à 2 minutes. Ajouter les morceaux de tomates, les haricots rouges, le sel et le poivre et faire cuire de 3 à 5 minutes. Le mélange sera épais.

REMPLIR la croûte à tarte cuite avec le mélange au Bœuf au chili et garnir de ¼ tasse (50 mL) de fromage râpé en filaments. Retirer soigneusement la croûte à tarte décongelée du plat en papier d'aluminium, et la placer par-dessus le chili en appuyant légèrement. Il se peut que le bord de la pâte se fendille légèrement. Pincer et canneler les bords afin d'en joindre le dessus et le dessous. Saupoudrer du reste de

¾ tasse (175mL) de fromage Tex  
Mex râpé en filaments, divisé

fromage (½ tasse/125 mL). Tracer plusieurs fentes sur le dessus de la croûte afin de  
laisser s'échapper la vapeur.

PLACER sur une plaque à pâtisserie et faire cuire de 20 à 25 minutes dans le four  
préchauffé ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la croûte soit dorée.

RETIRER le pâté du four et laisser reposer 5 minutes avant de le couper en pointes.  
Servir accompagné de garnitures mexicaines au choix.

CONSEIL : Pour obtenir un mets plus piquant, ajouter plus de poudre de chili.

**Temps de préparation:** 30 minutes

**Cuisson:** 30 minutes

**Durée totale:** 60 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.