

metro



Pâté campagnard

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:35 CUISSON | 0:55 TEMPS TOTAL

Ingrédients

PURÉE DE POMMES DE TERRE:

4 Pommes de terre moyennes, pelées et coupées grossièrement

15 ml (1 c. à soupe) Beurre

Au goût, sel, poivre

Au goût, fromage cheddar, râpé

PÂTE :

3 Carottes moyennes, tranchées sur la longueur

60 ml (4 c. à soupe) Huile d'olive

1 Oignon rouge moyen, haché finement

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pommes de terre. égoutter, conserver le liquide de cuisson.

À l'aide d'un pilon ou d'une fourchette, écraser les pommes de terre. Ajouter le beurre et un peu de liquide de cuisson car la purée doit être souple. Saler, poivrer, ajouter au goût le fromage râpé, bien mélanger. Réserver.

Dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition les carottes et cuire brièvement. égoutter et réserver.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile, à feu moyen, faire revenir l'oignon.

Ajouter la viande et faire cuire. S'il y a trop de jus de cuisson, retirer l'excédent.

Ajouter la soupe aux champignons et bien mélanger.

Dans un plat allant au four, disposer le mélange de viande hachée, recouvrir de tranches de carottes et étendre la purée de pommes de terre.

Faire cuire au four environ 15 minutes et faire griller à « broil » jusqu'à ce que la purée soit dorée.

Source : Metro

454 g Boeuf haché
(1 lb)

1 Petite boîte de soupe aux champignons

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
