

metro



Pâté à la viande suprême

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 18 Votes

6	0:25	1:00	1:25
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

5 ml Huile d'olive extra vierge
(1 c. à thé)

450 g Boeuf haché maigre
(1 lb)

225 g Porc ou boeuf haché maigre
(1/2 lb)

1 Oignon, finement haché

15 ml Farine tout usage
(1 c. à soupe)

190 ml Sauce chili
(3/4 tasse)

125 ml Bouillon de boeuf
(1/2 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif.

Faire brunir le bœuf haché et l'oignon, 8 à 10 minutes. Ajouter le porc ou le l'autre quantité de bœuf si désiré. Égoutter l'excès de gras.

Saupoudrer de farine et remuer pour mélanger.

Incorporer la sauce chili, le bouillon de boeuf, la sauce Worcestershire, la sarriette, le thym, le clou de girofle, la cannelle et la feuille de laurier.

Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, pendant 5 minutes ou jusqu'à épaississement.

Retirer la poêle du feu. Retirer la feuille de laurier et ajouter les carottes et les pois. Réserver.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pommes de terre jusqu'à tendreté lorsque piquées avec une fourchette. Bien égoutter et piler grossièrement.

À l'aide d'un batteur électrique, fouetter les pommes de terre.

Incorporer graduellement en filet la crème et le beurre, et fouetter à nouveau les pommes de terre jusqu'à l'obtention d'une purée mousseuse. Assaisonner.

15 ml Sauce Worcestershire
(1 c. à soupe)

5 ml Sarriette séchée
(1 c. à thé)

5 ml Thym séchés
(1 c. à thé)

Clou de girofle

Cannelle moulus

1 De laurier

250 ml Carotte, râpées en filaments
(1 tasse)

250 ml Pois surgelés
(1 tasse)

3 Pommes de terre moyennes Russet, ou Yukon Gold, pelées et coupées en cubes

125 ml Crème moitié-moitié
(1/2 tasse)

30 ml Beurre, fondu
(2 c. à soupe)

5 ml Sel
(1 c. à thé)

500 ml Poivre
(1 c. à thé)

1 Croûte de tarte surgelée de 23 cm (9 po) pour plat profond, décongelée

Remplir la croûte à tarte avec le mélange de viande. Couvrir avec la purée de pommes de terre, en utilisant le dos d'une cuillère pour tracer des sillons et façonner des monticules. Sur une tôle à cuisson, déposer le pâté et faire cuire, sur la grille du bas, pendant 45 minutes.

Source : Heinz

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

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.
