

Pâté chinois Tex-Mex



Rendement : 8 portions



Préparation : 45 minutes



Cuisson : 60 minutes

1 l (4 tasses) de pommes de terre, pelées, en dés
45 ml (3 c. à soupe) de **beurre non salé Saputo**, à température ambiante
30 ml (2 c. à soupe) de **crème 35 % Nutrilait**
Sel et poivre du moulin, au goût
180 g (9 tranches) de **fromage Monterey Jack Saputo**, en languettes
60 ml (1/4 tasse) de coriandre, ciselée
450 g (1 lb) de veau haché
1 oignon rouge, haché
45 ml (3 c. à soupe) de **beurre non salé Saputo**
1 piment fort, épépiné, haché (*facultatif*)
4 gousses d'ail, hachées
60 ml (1/4 tasse) de poudre de chili mexicain, plus extra pour l'assaisonnement
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau
540 ml (1 boîte) de haricots noirs en conserve, rincés et égouttés
1 l (4 tasses) de grains de maïs, cuits
Noisettes de **beurre non salé Saputo**, au goût

Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Égoutter et écraser à l'aide d'un pilon. Ajouter le beurre et la crème, mélanger et assaisonner. Une fois tiédi, incorporer le fromage et la coriandre, puis réserver.

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

Dans une grande poêle, colorer la viande et l'oignon à feu vif dans le beurre. Ajouter le piment et l'ail et cuire encore quelques minutes. Saler et poivrer. Ajouter la poudre de chili et l'eau, puis mijoter 10 minutes. Ajouter les haricots, mélanger et transférer dans un grand plat. Couvrir de maïs, puis de la purée.

Parsemer de noisettes de beurre et saupoudrer de poudre de chili. Cuire environ 45 minutes et passer sous le gril avant de servir.

À VOTRE SANTÉ !

Le haricot est une source de protéines végétales riche en fibres alimentaires et en sels minéraux tels le fer et le manganèse et se taille une place grandissante dans notre alimentation quotidienne. Son apport en matières grasses est minime.

Alimentée par **Saputo**