

Recette – catégorie Jeune cuisinier

## Pâté chinois du vendredi soir

Par Arthur Lagacé d'Iqaluit, Nunavut



### Ingrédients

8 pommes de terre de taille moyenne  
2 lb de bœuf haché  
1 c. à soupe de poudre d'ail  
1 oignon  
1 noix de beurre  
Deux tasses de grains de maïs

### Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F.
2. Éplucher les pommes de terre, puis les couper en morceaux de taille moyenne.
3. Mettre les morceaux de pomme de terre dans un chaudron, les couvrir d'eau et les faire bouillir.
4. Faire cuire le bœuf haché avec l'oignon.
5. Mélanger la poudre d'ail à la viande et à l'oignon.
6. Égoutter les pommes de terre, y ajouter une noix de beurre et les réduire en purée.
7. Étaler la viande au fond d'un plat allant au four, puis le maïs et la purée de pommes de terre.
8. Mettre le plat au four pendant 30 minutes.

Déguster avec du ketchup ou de la sauce piquante!