



Recette

PÂTE CHINOIS MI-VÉGÉ

Donne 6 portions

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 l (4 tasses) (environ 8 pommes de terre) De purée de pommes de terre, assaisonnée au goût
- 250 g (1/2 lb) De boeuf maigre haché
- 1 Oignon haché finement
- 1 branche De céleri hachée
- 250 ml (1 tasse) De lentilles cuites
- 1 (284 ml/10 oz) Boîte de maïs en crème
- 1 (199 ml/7 oz) Boîte de maïs en grains

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Préparer la purée de pommes de terre. Réserver.
3. Dans un grand poêlon, faire revenir le boeuf à feu moyen-vif en le défaisant à la fourchette environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bruni.
4. Ajouter l'oignon et le céleri. Cuire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
5. Ajouter les lentilles cuites et brasser. Mettre le mélange de viande dans un plat de 3 litres (12 po X 8 po) allant au four. Étendre le maïs en crème et le maïs en grains sur le dessus puis couvrir de la purée de pommes de terre.
6. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Retrouvez d'autres magnifiques recettes comme celle-ci dans Plaisir à bien manger disponible à la boutique educatout.