

FICHE RECETTE → PÂTÉ CHINOIS SOLIDAIRE



Donne 6 portions



Préparation 20 minutes | Cuisson 45 minutes

Ingédients :



- 750 g de bœuf haché
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de paprika
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de piment et de poivre de Cayenne mélangés
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cumin
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail

- 1 c. à thé (5 ml) de poivre
- 375 g de maïs en grains (ou légumes au choix)
- 750 g de pommes de terre
- ¼ tasse (60 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ½ tasse (75 ml) de beurre

Méthode :



1. Mélanger le bœuf haché avec le sel et les épices.
2. Dans une poêle chaude et huilée, cuire le bœuf pendant quelques minutes pour obtenir une belle coloration. Refroidir.
3. Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites, les retirer de l'eau, les pelier.
4. Écraser les pommes de terre, ajouter le lait, le beurre et assaisonner.

5. Rincer le maïs, ou cuire les autres légumes.
6. Déposer le bœuf dans un contenant allant au four, ajouter le maïs et la purée de pommes de terre.
7. Cuire au four, à 375 °F (190 °C), pendant 45 minutes.
8. Sortir du four et servir aussitôt.

Petite histoire d'une grande solidarité

Au début du mois d'avril 2020, dans la période creuse et intense de la pandémie, une communauté tissée serrée a décidé d'embarquer, avec espoir et solidarité, dans la folle aventure de mettre la main à la pâte afin de préparer plus de 2 000 000 repas et de les donner aux Banques alimentaires du Québec (BAQ).

Les producteurs ont donné des aliments en grande quantité, les distributeurs ont livré les aliments dans les cuisines qui se sont ranimées, les chefs sont revenus à leurs fourneaux pour faire ce qu'ils font de mieux et des centaines de milliers de personnes ont pu manger les fruits de cette générosité!

La Tablée des Chefs a semé l'idée et orchestré la plus grande préparation alimentaire solidaire au Québec.

Le premier mets réalisé pour ce mouvement fut le pâté chinois solidaire, dont 125 000 portions ont été distribuées aux BAQ. Plusieurs autres recettes ont été proposées par la suite; on les retrouve sur le site de la Tablée des Chefs au www.tableedeschefs.org.