



Temps Total
95 MIN.

Portion
11.5 OZ/326 G

Difficulté
EASY

Ce pâté chinois végétarien délicieux et nutritif, se pare de lentilles et de champignons pour imiter parfaitement une garniture à la viande hachée.

Rendements
12

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	3 c. à s.	45 mL
Champignons, tranchés	1 1/2 lb	750 g
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL
Romarin frais, haché	1 c. à s.	15 mL
Lentilles, égouttées et rincées	2 boîtes 19 oz chaque	2 boîtes 540 mL chaque
Soupe condensée Minestrone de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Assaisonnement italien, séché	2 c. à s.	30 mL
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL
Pommes de terre Yukon Gold, en dés	2 1/4 lb	
Beurre	3 c. à s.	45 mL
Lait 2 %	1/2 tasse	125 mL
Sel	1 1/2 c. à t.	7 mL
Ciboulette fraîche, finement hachée	2 c. à s.	300 mL



INSTRUCTIONS

1. Garniture : Dans une grande poêle profonde ou une casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les champignons, l'ail et le romarin ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
 2. Incorporer les lentilles et la soupe condensée minestrone ; porter à ébullition. Réduire le feu à doux et cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à bien chaud. Assaisonner avec l'assaisonnement italien et poivrer. Retirer du feu.
 3. Dans une grande casserole d'eau bouillante, cuire les pommes de terre, en remuant de temps en temps, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à tendres. Bien égoutter. Transférer dans un grand bol. Ajouter le beurre, le lait et le sel. Réduire en purée jusqu'à lisse et crémeux.
 4. Étaler la garniture uniformément dans le fond d'un moule de restauration demi-grandeur graissé de 2 1/2 po (6 cm) de profondeur. Recouvrir uniformément de la purée de pommes de terre.
 5. Cuire au four à 425°F (220°C) de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que pommes de terre bouillonnent et soit dorées, et qu'une température interne de 165F (74C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.
- CCP : Tenir chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. Garnir de ciboulette avant de servir.
CCP : Pour une purée de pommes de terre plus légère, remplacez le lait par du bouillon de légumes et le beurre par de l'huile d'olive.