Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

PÂTÉ CHINOIS VÉGÉTARIEN

Temps Total
120 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
16

L'aubergine et les champignons font office de farce consistante dans ce plat végétarien. La garniture est une purée crémeuse de pommes de terre et de panais. Mis ensemble, ils vont épater les papilles gustatives de tout le monde.

Tip

• Pour une version au fromage, saupoudrer de fromage cheddar râpé avant la cuisson et faire gratiner.

• Remplir de farce et de garniture 16 plats de cuisson individuels et les cuire au four à la demande.

Conseils :

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
champignons tranchés	2 lb	908 g
grandes aubergines coupées en petits dés (2 lb 6,7 oz)	2	2
thym frais haché finement	3 c. à soupe	45 mL
sel et de poivre	2 c. à thé	10 mL
fleurons de chou-fleur émiettés au robot culinaire	4 tasses	1 L
oignons hachés	1 tasse	250 mL
carottes hachées	1 tasse	250 mL
céleri haché	1 tasse	250 mL
ail émincé	3 c. à soupe	45 mL
soupe Campbell's Signature légumes végétarienne	1/2 emballage (2 lb)	1 emballage (905 g)
eau	2 tasse	500 mL
pommes de terre hachées	10 tasses	2 L
panais hachés	5 tasses	1 L
lait	1 1/3 tasse	330 mL
beurre	1/3 tasse	80 mL
sel et de poivre	1/2 c. à thé	3 mL
muscade moulue	1/4 c. à thé	1 mL
thym frais finement haché	4 1/4 c. à thé	20 mL

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

PÂTÉ CHINOIS VÉGÉTARIEN

INSTRUCTIONS

1. Farce : chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen vif. Cuire les champignons, les aubergines, le thym, le sel et le poivre pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient légèrement ramolli et commencent à dorer. Incorporer le chou-fleur émietté, les oignons, les carottes, le céleri et l'ail. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient légèrement ramolli. Incorporer la soupe et l'eau? et porter à ébullition en remuant souvent. Cuire pendant environ 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Transférer dans une plaque à rôtir de 2 pouces/10 cm de profondeur. Donne 17 tasses (4,25 L).

2. Garniture : Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre et les panais pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Bien égoutter et remettre dans la casserole. Ajouter le lait, le beurre, le sel, le poivre et la muscade, puis écraser jusqu'à consistance lisse. Déposer à la cuillère au-dessus de la farce, puis l'étendre pour bien couvrir toute la surface. Peut être couvert et réfrigéré jusqu'à 2 jours avant le service. Donne 9 tasses (2,25 L) de purée de pommes de terre et de panais.

3. Préchauffer le four à 200 ° C (400 ° F). Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et bouillonnant. Saupoudrer de thym. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Diviser le pâté chinois en 16 portions. Servir chaque portion dans une assiette de service.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS