

INGRÉDIENTS

Pâté pas si chinois

- 4 **pommes de terre** coupées en dés 
- 2 **carottes** coupées en rondelles 
- 1 tasse de **petits pois** surgelés ou en conserve
- 1 lb de bœuf, veau ou porc haché
- 1 **oignon** haché 
- 1 boîte de maïs en crème (284 ml) 
- ¼ tasse de **lait** 
- 1 cuillère à table de **beurre**
- **Fromage** râpé 
- Sel et poivre au goût
- Flocons de persil au goût (facultatif)

PRÉPARATION

1. Cuire les pommes de terre et les carottes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réduire en purée en ajoutant le lait et le beurre. Saler et poivrer au goût. Réserver.
2. Cuire les petits pois dans l'eau bouillante s'ils sont surgelés. Égoutter. Réserver.
3. Dans un poêlon, cuire la viande hachée avec l'oignon. Saler et poivrer. Réserver.
4. Mélanger à la cuillère les petits pois et le maïs en crème.
5. Dans un plat allant au four, étendre la viande hachée, les légumes (maïs et petits pois) et les pommes de terre en purée. Ajouter le fromage râpé. Saupoudrer de flocons de persil.
6. Griller pendant une quinzaine de minutes au four à 350°F (180°C) ou jusqu'à ce que le fromage commence à dorer.

CHASSE AU TRÉSOR à l'épicerie

La Constellation
du Granit



MÉDIATHÈQUE
Nelly-Arcan



MRC
MUNICIPALITÉ
RÉGIONALE
DE COMTE
DU GRANIT

Québec 

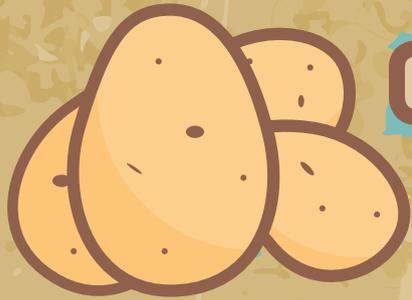
Participe à une chasse au trésor... à l'épicerie !

Des pirates ont dissimulé un fabuleux trésor et pour le découvrir, il te faut trouver les six ingrédients illustrés dans la carte au trésor ci-dessous.

Bonnes découvertes, moussaillon !



**FÉLICITATIONS, TU AS TROUVÉ
LE TRÉSOR DES PIRATES !**



**Pommes
de terre**



Fromage



Petits pois



Oignon



Mais

Lait

