

Recette parfaite pour
la cuisine collective

Pâté mexicain

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 1 h + 30 MINUTES DE REFRIGÉRATION

PORTION DE LA RECETTE DE BASE : 6 (UN PÂTÉ)

Préparation

Pâte brisée

- Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois, jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter le yogourt et l'eau, puis mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau, au besoin. Retirer la pâte du robot et former un disque avec les mains.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à environ 3 mm (1/8 po) d'épaisseur. Foncer un moule à tarte en verre de 23 cm (9 po) de diamètre. Réfrigérer 30 minutes.
- Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- À l'aide d'une fourchette, piquer la pâte. Couvrir la pâte d'une feuille de papier d'aluminium et y déposer des pois secs ou des pois de cuisson. Cuire au four 15 minutes.

Garniture

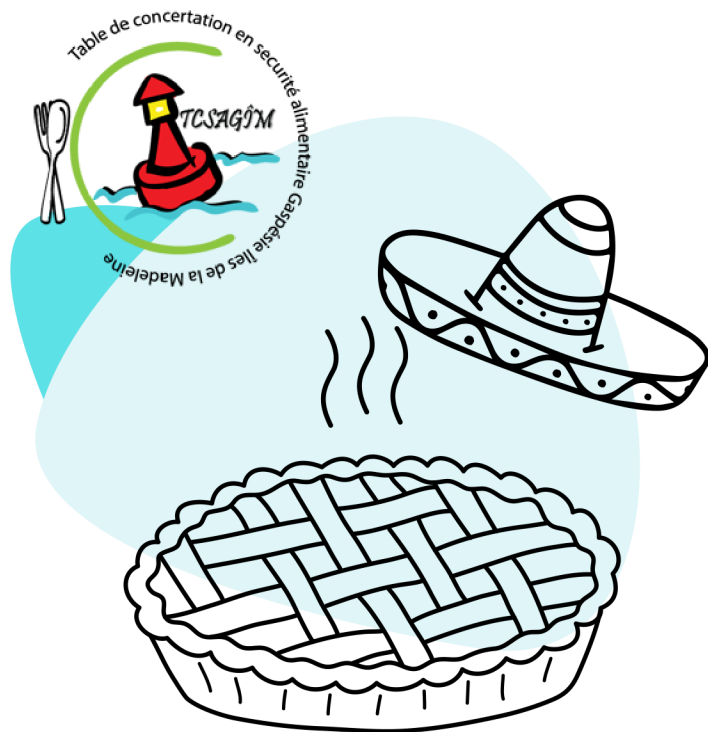
- Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, attendrir l'oignon et le céleri dans le beurre environ 7 minutes. Ajouter le bœuf haché et cuire à feu élevé en l'émiettant à la cuillère de bois jusqu'à ce qu'il soit bien doré, soit environ 10 minutes. Saler et poivrer. Ajouter la poudre de chili et cuire 1 minute en remuant.
- Ajouter le bouillon et les tomates. Porter à ébullition et cuire à feu élevé, sans couvrir, en remuant à quelques reprises jusqu'à ce que le liquide soit absorbé, soit environ 15 minutes. Retirer du feu. Incorporer la sauce chili, la relish et la moutarde. Laisser refroidir le mélange avant de le répartir dans l'abaisse. Congeler à cette étape, si désiré. Couvrir du fromage (voir note).
- Cuire le pâté mexicain au four 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la croûte bien dorée (si le pâté a été congelé, le faire décongeler partiellement et le cuire 40 minutes).

Note

Pour gagner du temps, vous pouvez vous procurer une pâte brisée du commerce.

Le pâté mexicain peut être préparé et réfrigéré jusqu'à 3 jours à l'avance.

Source : Ricardo Cuisine



Calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Aliments	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Pâte brisée			
Farine tout usage	310 ml (1 ¼ tasse)		
Sel	1 ml (¼ c. à thé)		
Beurre non salé, froid et coupé en dés	90 ml (6 c. à soupe)		
Yogourt nature	125 ml (½ tasse)		
Eau glacée	60 ml (¼ tasse)		
Garniture			
Oignon, haché	1		
Branches de céleri, hachées	2		
Beurre	30 ml (2 c. à soupe)		
Boeuf haché	675 g (1 ½ livre)		
Poudre de chili	15 ml (1 c. à soupe)		
Bouillon de boeuf	250 ml (1 tasse)		
Tomates, hachées finement	2		
Sauce chili	30 ml (2 c. à soupe)		
Relish	30 ml (2 c. à soupe)		
Moutarde préparée	15 ml (1 c. à soupe)		
Fromage râpé type tex-mex	250 ml (1 tasse)		