

PATÉ CHINOIS

Sert 4-6 personnes

1 bouteille	Sauce à bifteck originale ou piquante
1 boîte	Pâte de tomates
1 lb.	Boeuf haché maigre
1	Oignon, finement haché
10 oz.	Légumes congelés assortis (pois, maïs et carottes)
6	Pommes de terre , pelées
½ tasse	Lait chaud
2 c.à T.	Beurre
Au goût	Sel et poivre
Sous la main	Huile végétale

- ❑ Préchauffer le four à 350 degrés F.
- ❑ Faire brunir les oignons et le boeuf haché. Égoutter le gras. Mélanger avec les légumes, la pâte de tomates et la **sauce à bifteck A1 originale ou piquante**.
- ❑ Placer dans un plat de grandeur moyenne pour former la couche du dessous.
- ❑ Faire cuire les pommes de terre et les piler lorsqu'elles sont encore chaudes. Ajouter le lait, le beurre, le sel et le poivre.
- ❑ Placer les pommes de terres en mousseline dans un plat pour former la couche du dessus.
- ❑ Mettre au four à 350 degrés F. jusqu'à ce que les pommes de terre soient brunies, environ 30 minutes.