Pâté chinois avec riz au beurre et à l’ail

TEMPS	40 minutes
INGRÉDIENTS	15 articles
DONNE	4 portions

Pâté chinois avec riz au beurre et à l’ail.

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de (290g) de riz basmati Bistro Express(MC) de marque Ben’s Original(MC)
- 1 lb (500 g) agneau haché (ou bœuf haché)
- 1 c. à table (15 mL) huile d’olive
- 1 petit oignon jaune, coupé en petits dés
- 2 c. à table (30 mL) beurre
- 1 moyenne carotte, coupée en petits dés
- 2 gousses d’ail, émincées
- 2 c. à table (30 mL) te de tomates
- 1 c. à table (15 mL) sauce Worcestershire
- 1/2 tasse (125 mL) vin rouge (ou bouillon de bœuf)
- 1/2 tasse (125 mL) fond de bœuf
- 1 tige de thym
- 1 tasse (125 mL) petits pois surgelés
- sel, au goût
- poivre noir, au goût

DIRECTIVES

1. Préparer le riz au beurre et à l’ail : Presser le sachet de riz Bistro Express(MC) de marque Ben’s Original(MC) pour séparer les grains. Dans un poêlon, à feu moyen, faire fondre 1 cuillère à table (30 ml) de beurre. Ajouter l’ail et le faire sauter jusqu’à ce qu’il soit parfumé (environ 1 minute). Incorporer le riz basmati, en l’enrobant de beurre, et cuire de 1 à 2 minutes. Incorporer le reste du beurre, le sel et le poivre noir, puis réserver.
2. Préparer la garniture : Chauffer l’huile d’olive dans un poêlon à feu moyen-vif. Ajouter l’agneau haché et cuire jusqu’à ce qu’il soit doré, en le défaisant pendant la cuisson.

Égoutter l’excédent de gras. Incorporer l’oignon et cuire jusqu’à ce qu’il devienne translucide. Réduire le feu à moyen, puis ajouter les carottes et cuire jusqu’à ce qu’elles soient ramollies (de 4 à 5 minutes). Incorporer l’ail et cuire pendant 1 minute, puis ajouter la pâte de tomates, la sauce Worcestershire, le vin rouge et le fond de bœuf, en grattant la viande dorée dans le poêlon. Ajouter le thym, réduire le feu pour que la préparation bouillonne légèrement et laisser mijoter 10 minutes. Incorporer les petits pois surgelés, retirer la branche de thym et assaisonner au goût.

3. Assembler et cuire au four : Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Étendre uniformément la garniture à l’agneau dans un plat de cuisson. Déposer le riz au beurre et à l’ail sur le dessus et l’étaler en une couche uniforme.
4. Rendre le dessus croustillant : Cuire au four, à découvert, pendant 15 minutes, puis sous le grilloir de 2 à 3 minutes, jusqu’à ce que le riz soit doré et légèrement croustillant sur le dessus.

More Recipes Like This



Riz frit au poulet

Temps de cuisson

25m

Ingrédients

9 articles



Chili con carne

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

13 articles



Bibimbap coréen

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

17 articles



Riz frit au porc et aux crevettes

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

9 articles

Source URL: *https://ca.bensoriginal.com/recipes/pate-chinois-avec-riz-au-beurre-et-lail*