

Pâté chinois avec riz au beurre et à l'ail
RECETTE

Pâté chinois avec riz au beurre et à l'ail



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

40 minutes

INGRÉDIENTS

15 articles

DONNE

4 portions

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

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

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) jus 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. 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. 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. 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. 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

[VOIR LES DÉTAILS](#)



[Chili con carne](#)

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

13 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)



[Bibimbap coréen](#)

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

17 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)



[Riz frit au porc et aux crevettes](#)

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

9 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)

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