**PATE CHINOIS VÉGÉTARIEN**

18 portions

6 fois l’original

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Base** | **Patates** | **Maïs** |
| * huile d’olive * 4 oignons, émincés * 8 gousse(s) d'ail, hachées * 1kg de champignon(s) blancs, haches * 600g de lentilles vertes secs * 15 ml de thym séché * 60 ml de sauce soya * 120 ml de pate de tomate * 60 ml de sirop d’érable * au gout, sel et poivre | * 3kg patate Yukon * 300 ml de lait * 200ml de crème * 200g de beurre | * 2 cannes mais en grain * 3 cannes mais en crème * chapelure de pain |

**Instruction :**

1. Couper les **pommes de terre** et les cuire dans le four au mode de cuisson : Légume indien, 36 minutes. Les réduire en purée avec du **lait**, du **beurre** et de la **crème**.
2. Peser, rincer et égoutter les **lentilles vertes**. Mettre de l’eau sur le rond et y verser les lentilles. Porter à ébullition. Cuire 20 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient tendre.
3. Dans une poêle, chauffer **l’huile** à feu élevé et y cuire **l’oignon**, **l’ail** et les **champignons** pendant environ 20 minutes. Remuer aux 4 minutes, et plus souvent vers la fin. **Saler et poivrer** au goût.
4. Incorporer les **lentilles**, le **thym**, la **sauce** **soya**, la **pâte** **de** **tomates** et le **sirop** **d’érable**. Bien mélanger et rectifier l’assaisonnement.

* Dans un sceau, mélanger **le maïs en grain** avec le **maïs en crème**

**Montage :**

1. Mettre 165g du mélange de base au fond d’un plat d’aluminium. Bien tasser.
2. Ajouter 100g du mélange de maïs. Bien tasser.
3. À l’aide d’une fourchette et de vos doigts, étaler 180g de purée de pommes de terre au dessus du maïs en faisant attention de ne pas mélanger le maïs à la purée.
4. Saupoudrer les assiettes de chapelure de pain et mettre au four. Sélectionner le mode ***Gratinage Plats.***