

Pâté mexicain

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g (un carré)

Rendement de la recette

5.75 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Four

Équipement de cuisson

1 grand plat allant au four de 2
pouces de profondeur

Équipements de service

Spatule

Valeur nutritive par portion

Calories	428	Sodium (mg)	666
Protéines (g)	24.8	Lipides (g)	29.4
Glucides (g)	17.6	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.3



Québec 



Pâté mexicain

50 portions

Rendement de la recette

5.75 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Étape 1 (Pâte Brisée)		
55 ml	Farine de blé entier	1. Préparer la pâte Brisée.
55 ml	Farine blanche	
55 ml	Margarine	
5 ml	Poudre à pâte	
43 ml	Eau	
Étape 2		
0.50 kg	Bœuf haché maigre	1. Cuire le bœuf haché avec l'oignon, bien le défaire. 2. Ajouter le reste des ingrédients, sauf le fromage. 3. Étendre la préparation de viande dans une abaisse de pâte dans un plat allant au four de 2 pouces de profondeur. Mettre 1 pouce d'épaisseur de viande. 4. Saupoudrer de fromage mozzarella. 5. Recouvrir d'une autre abaisse de pâte. 6. Dorer au jaune d'œuf ou au lait. Cuire au four à 175 °C (350°F) pendant 45 à 60 minutes.
45 ml	Oignon congelé, coupé	
100 ml	Ketchup	
75 ml	Relish	
45 ml	Poivron rouge congelé, coupé	
45 ml	Poivron vert congelé, coupé	
65 g	Fromage mozzarella	

