



PÂTÉ «CHINOIS» À L'ITALIENNE

4 personnes

Ingrédients :

- 1 petit oignon blanc
- 3 grosses saucisses italiennes (douce, semi ou forte)
- 500 g (1 lb) de veau hache
- q.s. huile d'olive
- 3 gros poivrons, un rouge, un vert et un orangé, en dés
- 2 grosses gousses d'ail hachées finement
- Sel et poivre, au goût
- 45 ml (3 c. à soupe) d'origan frais, haché grossièrement
- Chapelure de pain assaisonnée, pour saupoudrer

Purée

- 8 grosses pommes de terre à chair jaune, en gros cubes
- Sel et poivre blanc, au goût
- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive

LES ÉTAPES :

1. Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée à feu moyen-vif, jusqu'à ce qu'elles soient très cuites. Égoutter. Ciseler l'oignon. Sélectionner une extrémité de chacune des saucisses. Tenir la peau de l'autre extrémité et pousser la chair vers l'ouverture. La mettre dans un bol. Ajouter le veau haché et mélanger.
2. Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter les poivrons, faire revenir 5 minutes. Mettre l'oignon, laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter l'ail, laisser sur le feu 1 minute de plus. Retirer du feu. Saler et poivrer. Ajouter l'origan. (on ne fait pas revenir l'ail plus de 1 minute, et pas du tout les herbes fraîches. Dans les deux cas, une cuisson trop longue tue leurs saveurs.) Verser dans un bol. Remettre la poêle à feu moyen-vif. Y chauffer 45 ml (3 c. à soupe) d'huile. Ajouter le mélange de saucisse et de veau haché. Faire revenir jusqu'à ce que la viande soit colorée. Retirer du feu. Égoutter la viande dans une passoire.
3. Réchauffer les pommes de terre à feu doux, 1 ou 2 minutes, pour les assécher. Retirer du feu. Saler et poivrer. Réduire en purée au batteur électrique à vitesse moyenne. Ajouter l'huile d'olive en filet, en mélangeant avec une spatule de caoutchouc. Mettre la viande dans un plat à gratin rectangulaire légèrement huilé. Étaler le mélange de poivrons et d'oignon sur la viande. Ajouter la purée et saupoudrer de la chapelure.
Mettre au four et cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que la purée soit dorée. Servir.