



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Pâtés Mexicain

Ingrédients :

16 pâtes a tarte

3 – 4 tasses de mozzarella

5 lbs de bœuf haché

4 lbs de porc haché

4 oignons hachés

8 branches de céleri hachées

100 oz d'haricots rouge

4 poivrons vert

2 tasses de ketchup

2 tasses de sauce chili

2 tasses de salsa douce

1 tasses d'eau

15 ml de cumin

15 ml de coriandre

15 ml de sel d'ail





CPE

Chez tante Juliette



Titre : Pâtés Mexicain (suite)

Méthodes :

- Préchauffer le four à 425 F
- Faire revenir la viande avec les épices. Mettre de côté.
- Dans la même casserole, faire revenir l'oignon et le céleri.
- Réserver.
- Porter à ébullition le ketchup, la salsa, l'eau, la pâte de tomate et la sauce chili.
- Ajouter la viande et les légumes.
- Laisser cuire 15 minutes.
- Déposer dans les croustes a tarte.
- Ajouter le fromage.
- Cuire 15 minutes a 425 F et 30 minutes a 350 F.

Astuces :

