



Ingrédients

SAUMON	2 lbs	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	2 c. à soupe
OU SAUMON EN CONSERVE	2 X 418g	OIGNON JAUNE	1 un
PATATE BLANCHE	1 ½ lb	EAU	1 ¼ tasse
PATATE SUCRÉE	1 lb	POIVRE	½ c. à thé
MACÉDOINE RÉGULIÈRE CONGELÉE	2 tasses	SEL	½ c. à thé
MARGARINE MOLLE	¼ tasse	FARINE NON-BLANCHIE	¼ tasse
ANETH FRAIS	2 c. à soupe	HUILE CANOLA	2 c. à soupe

Méthode

- **Cuire le saumon et émietter avec les mains**
- **Cuire la macédoine à la vapeur et réserver**
- **Cuire les patates et mettre en purée avec la margarine**
- **Suer l'oignon et l'ail**
- **Ajouter l'eau, l'aneth, le sel, le poivre et porter à ébullition**
- **Laissez mijoter 30 minutes et épaissir avec le roux**
- **Ajouter le saumon**
- **Monter comme un pâté chinois traditionnel et faire griller au four quelques minutes**

