

## PÂTÉ CHINOIS AUX LENTILLES ET PORC



### Ingrédients

LENTILLE EN CONSERVE	2 1/2 tasses		
PORC HACHE MAIGRE	454 g	PATATE BLANCHE	2 livres
OIGNON JAUNE	1 un	MARGARINE MOLLE	1/4 tasse
MAÏS CRÈME	2 x 540 ml	SEL	1/2 c. à thé
POIVRE	1/2 c. à thé	POIVRE	1/2 c. à thé

### Méthode

- **Peler les pommes de terre, les cuire et les mettre en purée avec la margarine, le sel et le poivre**
- **Faire revenir l'oignon et le porc dans un peu d'huile et y ajouter les lentilles préalablement rincées et le poivre**
- **Étendre le mélange dans un plat allant au four**
- **Ajouter le maïs et garnir de purée de pomme de terre**
- **Mettre au four à 350°F environ 15 minutes**

