

PÂTÉ CHINOIS VÉGÉ

4 à 6 portions

v1

INGRÉDIENTS

- 1 ½ tasse (375 g) de cretons végés (recette dans *Déjeuners et collations*)
- ¾ tasse de noix de Grenoble
- ¾ tasse de graines de tournesol
- ½ contenant de 225 g de champignons blancs frais
- 1 c. à table de sauce tamari

- 1 boîte de maïs en grains de 341 ml (12 oz)
- 1 boîte de maïs en crème de 398 ml (14 oz)

- 6 pommes de terre moyennes (700 g)
- ¼ tasse de margarine végétale
- ½ tasse de lait végétal
- Sel et poivre, au goût
- Fromage mozzarella (optionnel)



INSTRUCTIONS

- Mettre dans un robot culinaire les noix de Grenoble, les graines de tournesol et les champignons. Déchiqueter et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, mais encore un peu grumeleuse. Ajouter la sauce tamari uniformément sur la pâte et mélanger 5 à 10 secondes de plus.
- Amalgamer la pâte obtenue avec les cretons végés dans un grand bol, puis étaler au fond d'un plat qui va au four, de 25 cm x 20 cm environ.
- Cuire au four à 350 °F pendant 30 minutes.
- Pendant la cuisson de la simili viande, faire bouillir de l'eau et cuire les pommes de terre environ 20 minutes, lorsque l'eau boue. Égoutter et piler les pommes de terre et ajouter la margarine et le lait. Saler et poivrer au goût, puis bien mélanger.
- Étendre le maïs sur la simili viande, et les pommes de terre par-dessus. Couvrir de fromage mozzarella râpé (optionnel) et cuire au four 15 minutes à 350 °F.