



PÂTÉ CHINOIS MEXICAIN VÉGÉTARIEN



Produit : Céréales All-Bran Flakes®

Format : 6 x 1 kg

Code de commande : 70140 (000 64100 00949 3)

Temps de préparation : 45 minutes

Méthode de cuisson : Cuisson au four

Ustensile de service : Spatule décalée

Présentation suggérée : Garnir avec du fromage tex-mex râpé pour augmenter la teneur en protéines et de la coriandre hachée.

Donne : 24 portions

Portion : Part de 3 x 4 po (327 g / 11,5 oz)

Ingédients :

Valeur nutritive	
Calories	320 kcal
Protéines	14 g
Cholestérol	20 mg
Total des lipides	11 g
Gras saturés	4 g
Gras trans	0 g
Glucides	44 g
Fibres alimentaires	10 g
Sucres totaux	7 g
Sodium	810 mg
Potassium	850 mg
Calcium	200 mg
Fer	3,5 mg
Vitamine A	0,03 mg
Vitamine C	16,42 mg

Étapes	Ingédients	24 portions	
		Métrique	Impérial
1	Pommes de terre déjà pelées, fraîches, coupées en quartiers	1,6 kg	3 lb 8 oz
2	Crème sure	360 ml	1 1/3 tasse + 2 c. à soupe
2	Poudre d'ail	15 ml	1 c. à soupe
2	Sel de table	10 ml	2 c. à thé
2	Fromage cheddar, râpé	240 g	8 oz
3	Huile de canola	60 ml	1/4 tasse
3	Oignons en dés, surgelés	240 g	8 oz
3	Poivron vert, coupé en dés, frais	170 g	6 oz
3	Légumes mélangés, surgelés	800 g	1 lb 12 oz
4	Haricots rouges, en conserve, rincés et égouttés	2,84 L	Boîte de 100 oz
4	Sauce tomate prête à servir, teneur réduite en sodium	1 L	1/3 d'une boîte de 100 oz
4	Céréales All-Bran Flakes®	136 g	1 Qt
4	Tomates en dés, épicées, en conserve avec du jus	1 L	1/3 d'une boîte de 100 oz
4	Poudre de chili	30 ml	2 c. à soupe
5	Paprika	10 ml	2 c. à thé



PÂTÉ CHINOIS MEXICAIN VÉGÉTARIEN

Étapes de préparation :

Se laver les mains avant, pendant et après la préparation. Nettoyer et désinfecter les surfaces et l'équipement.

1. Préchauffer le four à convection à 177°C / 350 °F. Couper les pommes de terre en quartiers et les placer dans une grande marmite avec suffisamment d'eau pour les couvrir. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter avec le couvercle pendant environ 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
2. Égoutter l'eau et placer les pommes de terre dans un bol de mélangeur de comptoir ou de plancher avec la crème sure, la poudre d'ail et le sel. Fouetter jusqu'à ce que les pommes de terre soient mélangées sans grumeaux, puis ajouter le fromage cheddar. Réserver la purée de pommes de terre pour une étape ultérieure. PCC – maintenir une température supérieure à 60 °C / 140 °F
3. Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et les poivrons en dés; faire revenir jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les légumes mélangés et faire revenir pendant 2 à 4 minutes supplémentaires.
4. Dans la marmite, ajouter les haricots rouges, la sauce tomate, les **céréales All-Bran Flakes®**, les tomates en dés avec le jus et la poudre de chili. Chauffer à feu moyen et remuer fréquemment jusqu'à ce que le mélange atteigne une température supérieure à 60 °C / 140 °F.
5. Transférer le mélange dans un moule à insert pleine grandeur légèrement graissé (20 7/8 x 12 13/16 x 2 1/2 po) et étendre uniformément. À l'aide d'une cuillère portion numéro 8, déposer la purée de pommes de terre en 24 boules sur le mélange de haricots, en série. Sinon, étendre la purée de pommes de terre uniformément sur le dessus du mélange de haricots. Saupoudrer de paprika le dessus des pommes de terre. Couvrir de papier d'aluminium et faire cuire au four pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C / 165 °F pendant au moins 15 secondes. Retirer la feuille d'aluminium pendant environ 10 minutes pour que le tout soit légèrement doré. Retirer du four, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer environ 10 minutes avant de couper. Couper le contenu du moule à insert pleine grandeur en 6 rangées par 4 rangées pour donner 24 portions (portion de 3 x 4 po).

PCC – Maintien : Le produit est conservé à une température supérieure à 60 °C / 140 °F. La température doit être prise toutes les 2 heures pendant la conservation. *Maintenir le produit à la bonne température ne posera aucun problème de salubrité alimentaire; les temps de conservation prolongés à températures chaudes peuvent affecter la qualité des aliments.

PCC – Refroidissement : Refroidir le produit de 60 °C / 140 °F à 21 °C / 70°F en 2 heures ou moins; et de 21 °C / 70 °F à 4 °C / 40 °F en 4 heures ou moins.

PCC – Réchauffage : Réchauffer à une température interne minimale de 74 °C / 165 °F en l'espace de 2 heures ou moins, maintenue pendant au moins 15 secondes – une seule fois.

REMARQUE : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour connaître les limites de temps de conservation à températures chaudes.



PÂTÉ CHINOIS MEXICAIN VÉGÉTARIEN

Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes et de lire les étiquettes des produits emballés. La création de cette recette est basée sur la suggestion d'utiliser des produits de céréales Kellogg's®. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.