



## Pâté Chinois à la Poitrine de Bœuf du Texas

3 cuillères à table d'huile d'olive ou de gras de bacon

1 oignon moyen haché

3 gousses d'ail écrasées

2 tasses de champignons hachés grossièrement

½ tasse de vin rouge

½ cuillère à thé de romarin séché

1 paquet de poitrine de bœuf du Texas **Fumé Par Florian**, haché grossièrement

2 tasses de maïs congelé

Pommes de terre en purée (assaisonnées de parties égales de beurre, crème sûre et fromage à la crème)

Sel et poivre au goût

### Préparation :

1. Chauffer l'huile ou le gras de bacon dans une petite marmite ou une casserole profonde;
2. Ajouter l'oignon et une pincée de sel, cuire pour quelques minutes;
3. Ajouter l'ail et faire revenir 2 minutes;
4. Ajouter les champignons, le romarin et le vin – laisser réduire du tiers;
5. Ajouter la poitrine de bœuf du Texas **Fumé par Florian** remuer et laisser mijoter 2 à 4 minutes, pour réchauffer;
6. Ajouter le maïs, mélanger, puis placer dans un plat allant au four;
7. Couvrir avec les pommes de terre en purée;
8. Cuire au four à 350°F pour 45 à 50 minutes;
9. Sortir du four et laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.