

Pâté chinois aux lentilles

Casserole de cuisson : _____ Casserole de service : _____	Référence : Recettes pour bébés et enfants Cuisson : four à convection _____ min four conventionnel _____ °F _____ min four vapeur _____ min marmite vapeur _____ min _____ min		
Nombre de portions : _____ Grosseur d'une portion : _____			
INGRÉDIENTS	Familial	78 enfants+15 adultes	MÉTHODE
Lentilles vertes	1 t	2x100 oz	Rincer et égoutter.
Huile d'olive	1 c à ta	¼ t	Chauffer l'huile et faire sauter l'ail et l'oignon, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les courgettes et poursuivre la cuisson 15 minutes. Incorporer le mélange aux lentilles.
Oignon haché	1 un	4 un	
Gousses d'ail hachées	2	6	
Courgettes râpées	1 t	8 un	
Sauce soya	3 c à ta	½ t	
Maïs en grains égoutté	341 ml	100 oz	
Maïs en crème	284 ml	100 oz	
Pommes de terre	2 t	15 lbs	Cuire et réduire en purée.
Chou-fleur	¼ un	2 un	Monter le pâté chinois et garder au chaud jusqu'au moment de service.
Sel et poivre	Au goût		