

## **Lasagne**

### *Ingrédients :*

- 1 lb de viande hachée
- 1 canne de sauce aux tomates
- 2 cannes de pâte de tomate (avec herbes)
- 1 contenant de fromage cottage
- 2 œufs
- ½ tasse de fromage parmesan
- 12 nouilles à lasagne
- 1 c. à thé de poivre
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de basilique
- 2 c. à soupe d'épices italiennes
- 3 tasses de mozzarella

### *Directives :*

1. Préchauffez le fourneau à 350 degrés F
2. Dans un gros poêlon faites cuire la viande hachée - ajoutez du sel et du poivre
3. Une fois que la viande est cuite, incorporez la sauce aux tomates et la pâte de tomate. Brassez la sauce. Ajoutez les épices italiennes.
4. Faites bouillir un chaudron d'eau pour les nouilles. Faites cuire les nouilles pour 7 minutes et videz dans une passoire.
5. Dans un bol moyen, mélangez le fromage cottage, les œufs, le fromage parmesan, la poudre à l'ail, la poudre d'oignon et la basilique. Mettez de côté.
6. Dans un plat en verre (pyrex) ou en aluminium :
  - a. Mettez une couche mince de sauce
  - b. Placez une lisière de nouilles
  - c. Étendez le mélange de fromage cottage
  - d. Placez une lisière de nouilles
  - e. Mettez une couche plus généreuse de sauce
  - f. Placez une lisière de nouilles
  - g. Mettez le reste de la sauce
7. Couvrir le plat avec un papier d'aluminium et faites cuire pendant 35 minutes
8. Râper la mozzarella
9. Au bout de 35 minutes, enlevez le papier d'aluminium, ajoutez le fromage sur le dessus de votre lasagne et remettez le plat dans le fourneau pour 10 à 15 minutes. Ne pas recouvrir.

## **Pâté chinois**

### *Ingrédients :*

4 à 6 patates

1 lb de viande hachée

$\frac{3}{4}$  de tasse de lait

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre

1 canne de blé d'inde

1 canne de blé d'inde en crème

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre

### *Directives :*

1. Préchauffez le fourneau à 350 degrés F
2. Pelez les patates, lavez et coupez en quarts
3. Faites bouillir les patates dans un chaudron moyen jusqu'à ce que les patates soient tendres
4. Dans un poêlon, faites cuire la viande hachée. Ajoutez le sel et le poivre. Une fois que la viande est cuite, enlevez l'eau et la graisse.
5. Dans un bol, mélangez les deux cannes de blé d'inde et mettez de côté
6. Quand les patates sont prêtes, passez-les à la passoire pour enlever l'eau. Remettez les patates dans le chaudron et pilez les patates en y ajoutant le beurre et le lait. Ajoutez du lait et du beurre au besoin. Ajoutez du sel, du poivre et/ou d'autres épices au goût.
7. Dans un plat de casserole ou un plat de pyrex :
  - a. Étendre la viande au fond du plat
  - b. Étendre le blé d'inde
  - c. Étendre les patates pilées sur le dessus
8. Placez la casserole dans le fourneau pour 30 minutes.