



Recette – Pâté Chalet (4 pers)

1 lb. de boeuf haché

2 oignons moyens en rondelles

2 pommes de terre grosse en rondelle

2 carottes en rondelles

2 boîtes de 10 oz de crème de tomates

faire rôtir la viande mettre dans un moule, faire cuire carotte et pomme de terre al dente. sur le boeuf haché étendre l' oignon en rondelles les carottes et les pommes de terre, couvrir de crème de tomate.

Couvrir de papier alu. cuire 1hre 350 F

Sur feu de camp : cuire complètement les carottes et patates. Étagez dans une casserole comme précédemment. Couvrir et laissez cuire env. 5 min.