



Pâté au poulet

(www.qc.allreception.ca)

Prêt en : 1 h 10

Portions : 8

Ingrédients

-  1 lb de poitrines de poulet sans peau,
désossées, coupées en petits cubes
-  1 tasse de carottes tranchées
-  1 tasse de pois verts congelés
-  1/2 tasse de céleri tranché
-  1/3 tasse de beurre
-  1/3 tasse d'oignon haché
-  1/3 tasse de farine tout usage
-  1/2 c. à thé de sel
-  1/4 c. à thé de poivre noir
-  1/4 c. à thé de graines de céleri
-  1 ¾ tasse de bouillon de poulet
-  2/3 tasse de lait
-  2 abaisses de tarte





Préparation



Préchauffer le four à 425°F (220°C).



Dans une casserole, combiner le poulet, les carottes, les pois et le céleri. Ajouter assez d'eau pour couvrir les ingrédients, couvrir et bouillir pendant 15 minutes. Retirer du feu, égoutter et réserver.



Dans la casserole, à feu moyen, cuire les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Incorporer doucement le bouillon de poulet et le lait. Laisser mijoter à feu moyen-vif jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu et réserver.



Verser le mélange de poulet dans le fond de la tarte. Verser le mélange liquide chaud sur le dessus. Couvrir avec la deuxième abaisse, sceller les rebords et couper l'excès de pâte. Faire plusieurs petites entailles sur le dessus du pâté pour laisser la vapeur s'évaporer lors de la cuisson.



Cuire au four de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et le pâté bouillonnant. Laisser refroidir 10 minutes avant de servir.

