

Pâté au poulet à congeler

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 abaisses du commerce ou maison
- ¼ tasse de beurre
- ½ tasse d'oignon jaune, finement haché
- 1 tasse de carottes, coupées en petits dés
- ½ tasse de céleri, coupé en petits dés
- 3 gousses d'ail, haché finement
- 1/3 tasse de farine tout usage
- 1 ½ tasse de bouillon de poulet
- ½ tasse de crème 35%
- 1 c. thé de thym frais, haché
- 2 c. table de persil frais, haché
- 3 tasses de poulet, cuit et coupé en petits dés
- Sel et poivre au goût
- 1 tasse de petits pois verts, décongelés
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Déposer une abaisse dans le fond d'un plat à tarte profond de 9 pouces de diamètre. S'assurer que l'abaisse recouvre les côtés du plat et couper l'excédent. Réserver.

3. Dans un poêlon à feu moyen vif, faire fondre le beurre.
4. Y mettre les oignons, les carottes, le céleri et l'ail.
5. Cuire 4-5 minutes en brassant de temps à autre jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
6. Ajouter la farine et bien enrober les légumes.
7. Cuire 1 minute.
8. Ajouter le bouillon de poulet, la crème, le thym, le persil et bien brasser pour enlever tous les grumeaux.
9. Brasser ensuite jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Ajouter ensuite le poulet et les petits pois.
10. Bien brasser. Saler et poivrer.
11. Verser la préparation dans le plat à tarte.
12. Recouvrir le tout avec la 2^e abaisse.
13. Appuyer légèrement sur le pourtour de la pâte afin de coller les deux abaisses ensemble.
14. À l'aide d'un petit couteau, faire quelques entailles sur le dessus du pâté afin de laisser la vapeur s'échapper lors de la cuisson.
15. Dans un petit bol, fouetter le jaune d'œuf et badigeonner la pâte sur toute sa surface.
16. Enfourner pendant 35 à 45 minutes au centre du four.
17. Laissez le pâté refroidir et congelez-le en le recouvrant de papier aluminium. Il se conserve facilement de 30 à 45 jours.
18. Faire cuire le pâté pendant 30 minutes au four à 350 F ou jusqu'à ce que le centre soit chaud.