

**Temps de cuisson :** 30 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Pâté au poulet simple

### Ingrédients :

- Un fond de pâte à tarte
- Un oignon coupé en dés
- Du poulet (quand je fais cuire un gros poulet, je garde les reste dans un Ziploc au congélo)
- De la macédoine de légumes surgelés
- 2 boîtes de conserve de crème de poulet Campbell
- 1/2 tasse de lait
- Les mesures sont approximatives parce que je fais cette recette à l'oeil.

### Marche à suivre :

1. Faire revenir l'oignon dans une grande poêle à feu moyen-vif.
2. Ajouter tous les autres ingrédients. Ajouter le lait à la fin et en quantité suffisante pour faire une belle sauce au poulet. Saler et poivrer.
3. Passer au four à 350F pendant une trentaine de minutes.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/10/pate-au-poulet-simple-facile-ridicule.html>