

# Pâté au homard cuit au four

TOTAL TIME  
**40 mins**

PORTION /  
TAILLE  
**12 oz (1½  
tasse ou  
355 mL)**

PORTIONS  
**12**



## PRÉPARÉ AVEC



**Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard**  
CODE DE CAS 23412



**Pâtes feuilletées Pepperidge Farm<sup>®</sup>**  
CODE DE CAS 18463

## Ingredients

62 ½ mL	Beurre
15 mL	Ail, haché finement
500 mL	Carottes, en petits dés
375 mL	Oignons, en petits dés
500 mL	Pommes de terre, en petits dés
7,5 mL	Thym, haché
2,5 mL	Sel
1,25 mL	Poivre, moulu
11,81 kg Sac	<b>Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard</b>
500 mL	Petits pois, surgelés
30 mL	Ciboulette, tranchée finement
905 g	Chair de homard, cuite et coupée en gros
12 chacun	<b>Pâtes feuilletées Pepperidge Farm<sup>®</sup></b>

## Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C.
- 2 Dans une grande casserole, chauffer le beurre à feu moyen, ajouter l'ail et le faire légèrement dorer.
- 3 Ajouter les carottes, l'oignon, les pommes de terre et cuire de 3 à 4 minutes à feu moyen.
- 4 Ajouter le thym, le sel et le poivre. Cuire de 4 à 5 minutes de plus.
- 5 Ajouter la bisque de homard et laisser mijoter 15 minutes à feu doux.
- 6 Laisser réduire légèrement, ajouter les petits pois, la ciboulette et le homard. Laisser mijoter de 3 à 4 minutes de plus.
- 7 Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de bisque de homard dans un récipient à soupe allant au four.
- 8 Recouvrir de pâte feuilletée et cuire au four à 350 °F ou 180 °C jusqu'à ce que la pâte soit dorée\*.