

Plat savoureux au poulet et aux légumes cuit à la poêle

TOTAL TIME
60 minsPORTIONS
12

Une combinaison copieuse de poulet tendre, de légumes savoureux et de crème de poulet crémeuse, le tout cuit dans une poêle sous une couche croustillante et dorée de pâte feuilletée Pepperidge Farms. La ciboulette et le persil frais ajoutent une touche de saveur à ce délice savoureux.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Velouté de Volaille
CODE DE CAS 08054



Pâtes feuilletées Pepperidge Farm®
CODE DE CAS 18463

Ingredients

60 mL	Huile de canola
325 g	oignons, hachés
200 g	Céleri, haché
300 g	Carottes, hachées
6 g / 2.4 g	Sel et poivre, chacun
1 bac (1,81kg)	Signature Velouté de Volaille
500 mL	Lait
500 mL	Maïs
450 g	Pois
10 g	Ciboulette fraîche, finement hachée
4 feuilles	Pâtes feuilletées Pepperidge Farm®
	Farine pour saupoudrer
120 mL	Œufs, battus
15 mL	L'eau
8 g	Persil frais, finement haché

Directions

- 1 Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les oignons, le céleri, les carottes, le sel et le poivre pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser refroidir complètement.
- 2 Mélanger la soupe, le lait, le mélange d'oignons, le maïs, les pois et la ciboulette.
- 3 Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Placer les feuilles de pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée. Découper des rondelles de trois pouces (15 cm) de diamètre pour obtenir un total de 12 rondelles. Remplir le fond de 12 mini poêlons en fonte de 5 pouces (12,5 cm) de diamètre avec 1 tasse (250 ml) de mélange au poulet pour chaque portion.
- 4 Déposer une rondelle de pâte feuilletée par-dessus la garniture pour chaque portion. Battre ensemble l'œuf avec 1 c. à soupe (15 ml) d'eau, puis badigeonner la pâte avec ce mélange. Faire trois incisions dans la pâte des douze portions pour laisser évacuer la vapeur.