



Temps Total
60 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Un bon pâté au poulet ne se démode jamais. Servi dans un petit poêlon en fonte, il fera fureur.

Rendements
12

INGRÉDIENTS

| | POIDS | MESURE |
|--------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| huile d'olive | 1/4 tasse | 60 mL |
| oignons hachés | 2 tasses | 500 mL |
| céleri haché | 2 tasses | 500 mL |
| carottes hachées | 2 tasses | 500 mL |
| sel et de poivre | 1 c. à thé | 5 mL |
| Crème de poulet Signature de <i>Campbell's</i> ® | 1 emballage (4 lb) | 1 emballage (1,81kg) |
| lait | 2 tasses | 500 mL |
| maïs | 2 tasses | 500 mL |
| pois | 2 tasses | 500 mL |
| ciboulette fraîche hachée finement | 1/4 tasse | 60 mL |
| pâte feuilletée <i>Pepperidge Farm</i> | 2 feuilles | 2 feuilles |
| Farine pour saupoudrer | | |
| œufs battus (1/2 tasse) | 2 | 2 |
| eau | 1 c. à soupe | 15 mL |
| persil frais haché finement | 2 c. à soupe | 30 mL |

 **Tip**

- Pour un pâté de style français, ajouter une touche de vin blanc sec à la garniture et remplacer la ciboulette par de l'estragon.
- Préparer la garniture au poulet et découper les rondelles de pâte à l'avance. Assembler et enfourner une portion sur demande.

Conseils :



INSTRUCTIONS

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.
 5. Cuire au four de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture soit bien chaude. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.
- Saupoudrer chaque pâté de 1/2 c. à thé (3 ml) de persil frais haché avant de servir.