



Temps Total
65 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
8

Recouvert de pâte feuilletée, ce pâté individuel farci d'un mélange riche et crémeux de poulet et de crabe est complètement décadent.



Tip

- Remplacer la chair de crabe par des crevettes cuites pour en faire un pâté au poulet et aux crevettes.
- Utiliser de la chair de crabe fraîche ou en conserve.

Conseil :

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

huile de canola	3 c. à soupe	45 mL
champignons tranchés	3 tasses	750 mL
céleri coupé en dés	1 tasse	250 mL
thym frais finement haché	1 c. à soupe	15 mL
sel et de poivre	1/4 c. à thé	1 mL
vin blanc	1/4 tasse	60 mL
soupe Campbell's Signature crème de poulet	1/2 emballage (2 lb)	1 emballage (905g)
lait	2 tasses	500 mL
pommes de terre cuites	2 tasses	500 mL
chair de crabe	2 tasses	500 mL
pâte feuilletée Pepperidge Farm	2 feuilles	2 feuilles
Farine pour saupoudrer		
œuf battu	1	1
eau	1 c. à soupe	15 mL
ciboulette fraîche hachée finement	3 c. à soupe	45 mL



INSTRUCTIONS

4. Répartir la garniture dans huit ramequins de 250 ml (1 tasse), en ajoutant 1 tasse (250 ml) de garniture pour chaque portion. Garnir chaque portion avec une rondelle de pâte feuilletée. Battre ensemble l'œuf avec 1 c. à soupe (15 ml) d'eau, puis badigeonner la pâte avec ce mélange. Faire des incisions dans la pâte pour laisser évacuer la vapeur.

5. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que la garniture soit chaude. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

1. Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen élevé. Cuire les champignons, le céleri, le thym, le sel et le poivre pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Déglacer avec le vin et cuire jusqu'à ce que presque tout le liquide se soit évaporé. Laisser refroidir complètement.

2. Mélanger la soupe, le lait, le mélange de champignons, les pommes de terre, la chair de crabe et les pois.

3. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Placer les feuilles de pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée; découper quatre rondelles de 12,5 cm de diamètre dans chaque feuille pour obtenir un total de 8 rondelles.

Parsemer chaque portion de 1 c. à thé (5 ml) de ciboulette avant de servir.