



Temps Total  
**40 MIN.**

Portion  
**340 G/12 OZ**

Difficulté  
**ELEVE**

Rendements  
**24**

Ajouter des fruits de mer au Remplissage pour pâté au poulet, de Campbell, est un moyen simple de créer un plat délicieux et nourrissant aux fruits de mer.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Farce pour pâté au poulet sans viande, de Campbell®	8.8 oz	250 g
Fruits de mer non cuits — bouchées	4.4 oz	125 g
Aneth séché	1/8 c. à t.	1/2 mL
Pâte feuilletée, de Pepperidge Farm®, coupée en rondelles, selon la taille du plat	1/6 feuille	1 feuille

**INSTRUCTIONS**

1. Dans une casserole, mélanger la farce, les fruits de mer et l'aneth séché.
2. Sur un feu à intensité moyenne-faible, réchauffez le mélange, en remuant souvent.
3. Une fois que le mélange a atteint une température de 74 °C (165 °F), transférez-le dans un plat pour pâté, et coiffez-le d'un feuilleté coupé antérieurement à la taille requise. (Une dorure à l'œuf, appliquée sur la pâte feuilletée avant la cuisson, donnera un glaçage attrayant. Cependant, cela est facultatif.)