



Temps Total
60 MIN.

Portion
8 OZ LIQ./250 ML CHACUN, PLUS LA CROÛTE

Difficulté
MOYEN

Servez à vos clients ces pâtés au poulet qui semblent tout droit sortis de la cuisine de maman!

Rendements
12

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
de farce pour pâté au poulet de <i>Campbell's</i> ®	1 contenant (4lb)	1 contenant (1.8kg)
de cuisses de poulet sans peau et désossées, coupées en cubes	2 lb	908 g
d'huile végétale	2 c. à s.	30 mL
d'ail, émincé	1 c. à s.	15 mL
oignon, haché	1 (5oz)	1 (142g)
poivron rouge, haché	1 gros (8oz)	1 gros (226g)
de poivre, moulu	2 c. à thé	10 mL
de persil frais, haché	1/2 tasse	125 mL
de pâte feuilletée <i>Pepperidge Farm</i> ® décongelées, mais encore froides	2 feuilles	2 feuilles
œufs, légèrement battus	2 c. à thé	2 gros (226g)

Tip

Conseils :

- Pour préparer un gros pâté au poulet, verser la garniture dans un récipient de table à vapeur de 12 po x 20 po et recouvrir de pâte feuilletée non découpée. Couper en 3, puis en 4, pour obtenir 12 portions.
- Option : Ajouter 2 tasses (500 mL) de fromage cheddar blanc râpé pour un pâté au poulet fromagé.
- Conserver des morceaux de pâte découpés prêts à l'emploi au moment du service.



INSTRUCTIONS

1. Décongeler la **farce pour pâté au poulet de Campbell's®** selon les directives sur l'emballage.
2. Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile végétale à feu moyen-vif; faire cuire le poulet de 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Ajouter l'ail, l'oignon et le poivron rouge; faire revenir environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Ajouter la farce pour pâté au poulet et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait légèrement épaissi. Ajouter le poivre et le persil, puis laisser refroidir.
5. Répartir la garniture dans 12 ramequins d'une tasse (250 mL). (En cas de préparation à l'avance : couvrir le tout et réfrigérer.)
6. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
7. Sur une surface de travail, couper les feuilles de pâte feuilletée en traçant des cercles de 4 po (10 cm). Au centre de chaque cercle, découper un petit trou qui laissera sortir la chaleur tout en ajoutant une touche décorative. Badigeonner le tour des ramequins avec les œufs battus. Placer les cercles de pâte sur le dessus et presser sur les bords des ramequins; badigeonner la pâte avec les œufs battus. (Il est également possible d'utiliser un emporte-pièce en forme d'étoile pour découper six étoiles de 4 po [10 cm]. Dans ce cas, faire adhérer les branches des étoiles aux bords des ramequins à l'aide des œufs battus.)
- <br 8. Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit chaude et que la pâte soit dorée et gonflée.