



# Mini-pâtés impériaux au poulet à la sauce Buffalo



PRÉPARATION : 25 MIN CUISSON: 12 MIN

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 1 1/2 tasse de mélange pour salade de chou
- 1 tasse de poulet cuit finement haché
- 1/2 tasse de vinaigrette *Campagne Kraft*, divisée
- 2 c. à thé de sauce Sriracha (sauce piquante au piment)
- 24 feuilles de pâte won-ton (3 po)
- 1/2 tasse de tartinaide *Miracle Whip* à l'huile d'olive\*
- 1/2 tasse de fromage bleu émietté
- 1/4 tasse de céleri finement haché

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer le four à 400 °F.

### Étape 2

Mélanger le chou, le poulet, 1/4 t de vinaigrette et la sauce sriracha. Mettre 1 c. à soupe comble de la préparation sur chaque feuille de pâte won-ton; humecter le côté opposé de la pâte avec de l'eau. Rouler serré les feuilles de pâte, en pressant le côté humecté pour bien sceller le rouleau.

### Étape 3

Disposer les rouleaux, le joint en dessous, sur une plaque à pâtisserie vaporisée d'un enduit à cuisson; vaporiser aussi légèrement les pâtés impériaux de l'enduit à cuisson.

### Étape 4

Cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Entre-temps, mélanger la tartinaide *Miracle Whip*, le fromage bleu, le céleri et le reste de la vinaigrette.

### Étape 5

Accompagner les pâtés impériaux de la sauce.

\*Faites d'un mélange d'huiles, y compris de l'huile d'olive, de l'huile de canola et de l'huile de soja.

## Conseils des Cuisines Kraft

### Savoir-faire Préparer vous-même un mélange pour salade de chou

Râpez 1 carotte et suffisamment de chou pour obtenir 1 1/2 t de légumes. Mélangez le tout,

## Nutrition

Calories	80
% valeur quotidienne	
Matières grasses 5 g	8 %
Matières grasses saturées 1 g	5 %

puis utilisez-le comme indiqué.

## Choix et conservation d'un poulet rôti pour un repas rapide

L'achat d'un poulet rôti cuit au supermarché facilite la préparation des recettes à base de poulet. Vérifiez que le poulet est bien chaud et non tiède. Si vous ne comptez pas l'utiliser immédiatement, coupez-le en morceaux et conservez-le au réfrigérateur dans des contenants hermétiques 3 jours tout au plus.

Cholestérol 10 mg

Sodium 180 mg 8 %

Glucides 6 g 2 %

Fibres alimentaires 0 g 0 %

Sucres 1 g

Protéines 3 g

Vitamine A 0 %

Vitamine C 4 %

Calcium 2 %

Fer 2 %

### Portions

24 portions de 1 mini-pâté impérial (18 g) et de 2 c. à thé (10 ml) de sauce chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.