

# Pâté à la dinde

TEMPS DE PRÉP

**15 MIN**

TEMPS TOTAL

**55 MIN**

PORTION

**4****Imprimer****Sauver**

## Ingrédients

**Métrique** Impérial

- 2 c. à s. beurre
- 1/2 oignon, haché
- 2 branches de céleri, tranchées
- 2 carottes, pelées et tranchées
- 2 panais, pelés et tranchés
- 2 c. à s. sauge fraîche, hachée
- 1/4 c. à t. poivre noir, moulu
- 1 boîte Soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 3/4 tasse Bouillon de poulet Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 3 tasses dinde rôtie, effilochée
- 1/2 tasse maïs
- 1/2 tasse pois
- 1 feuille pâte feuilletée abaissée, décongelée (carré d'environ 10 po/25 cm)

 **Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

- 1.** Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Dans une grande poêle à feu moyen-vif, faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon, le céleri, les carottes, le panais, la sauge et le poivre. Faire cuire, en remuant de temps à autre, 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes se soient attendris.
- 2.** Réduire la chaleur à feu doux. Ajouter la soupe et le bouillon. Faire cuire, en remuant constamment, 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide frémissse. Poursuivre la cuisson à couvert, en remuant de temps à autre, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient mi-tendres, mi-croquants. Incorporer la dinde, le maïs et les pois. Étaler dans un plat carré de 8 po (2 L) allant au four.
- 3.** Couvrir le plat de la pâte feuilletée et appuyer dessus délicatement pour la sceller. Faire quelques petites entailles dans le centre de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la garniture bouillotte et que la pâte soit dorée.

---

## Conseils et Recettes

*Remplacez n'importe lequel des légumes par vos préférés, comme des patates douces, des champignons ou des poivrons rouges.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**