

metro



Pâté chasseur

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 1:30 PRÉPARATION | 1:30 CUISSON | 3:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 kg Poulet
(4 1/2 lb)

Bouillon de volaille

190 g Porc haché
(3/4 lb)

190 g Jambon cuit, coupé en lanières
(3/4 lb)

1 Pintade, perdrix ou faisán

500 ml Pommes de terre, en petits cubes
(2 tasses)

3 Gros oignons, hachés

5 ml Persil
(1 c. à thé)

Préparation

Couper la chair des volailles en morceaux et saisir dans la margarine ou le beurre.

Laisser mijoter les morceaux de volaille 45 minutes dans le bouillon.

Faire revenir les oignons dans la margarine ou le beurre.

Combiner au porc haché le persil, le thym, la sarriette, le sel et le poivre.

Étendre la première abaisse dans un plat creux d'environ 10 cm (4 po).

Étendre en alternant le porc haché, le jambon en lanières, les morceaux de volaille, les cubes de pommes de terre et les oignons sautés.

Mouiller d'un peu de bouillon.

Recouvrir de la seconde abaisse.

Cuire environ 2 heures à 180°C (350°F).

Source : Metro

Accords vins et mets

5 ml Thym
(1 c. à thé)

5 ml Sarriette
(1 c. à thé)

Margarine ou beurre

Au goût, sel et poivre noir

2 Abaisse



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
