

Pâtés au poulet miniatures

TEMPS DE PRÉP

20 MIN

TEMPS TOTAL

35 MIN

PORTION

10[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 1/2 tasses poulet cuit, en dés
- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 1/2 tasses mélange de légumes surgelés (carottes, haricots verts, maïs, petits pois), décongelés
- 1 emballage pâte à petits pains réfrigérée
- 1/2 tasse fromage cheddar râpé

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Préchauffer le four à 350 °F. Enduire un moule à muffins (2 ½ po) d'aérosol de cuisson à l'huile végétale. Mélanger le poulet, la soupe et les légumes dans un bol de taille moyenne.
- 2.** Aplatir légèrement les petits pains à la main ou avec un rouleau à pâte. Presser les petits pains au fond des coupes du moule et contre les bords. Mettre environ 1/3 tasse de mélange de poulet dans chaque coupe. Appuyer légèrement sur le mélange de poulet pour qu'il ne déborde pas des coupes. Garnir chaque petit pain d'environ 2 cuillères à thé de fromage.
- 3.** Cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient dorés et que le fromage soit fondu. Laisser les pâtés refroidir dans le moule sur une grille pendant 5 minutes.

Avez-vous cuisiner cette recette?
Laissez un commentaire si-dessous.