



## Petits pâtés au poulet

PORTIONS

8 pâtés de 15 cm (6 po)

TEMPS DE PRÉPARATION

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

35 minutes

Vous recevez? Optez pour ces mini-pâtés et accompagnez-les d'une belle portion de salade maison!

### Ingrédients

- 1 kg (2,2 lb) de pâte à tarte
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau

### Pour la garniture:

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons coupés en dés
- 2 carottes coupées en dés
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 375 ml (1 1/2 tasse) de pommes de terre coupées en dés
- 80 ml (1/3 de tasse) de farine
- 80 ml (1/3 de tasse) de beurre fondu
- 125 ml (1/2 tasse) de crème à cuisson 15%
- 750 ml (3 tasses) de poulet cuit coupé en dés
- 250 ml (1 tasse) de pois verts
- sel et poivre au goût

### Préparation

- 1 **Préparer la garniture.** Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire 3 à 4 minutes. Verser le bouillon et porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre coupées en dés, à feu doux-moyen, en prenant soin de les conserver légèrement croquantes. Dans une autre casserole, chauffer le beurre fondu. Verser progressivement dans le bouillon en remuant. Incorporer la crème à cuisson. Retirer du feu. Incorporer le poulet, les pois verts et l'assaisonnement. Réserver.

Fin de l'annonce vidéo dans : (0:29) ?



- 2 **Assembler les pâtés.** Préparer huit moules à tartelettes en aluminium de 15 cm (6 po). Diviser la pâte en deux. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la première boule de pâte et y découper huit cercles de 20 cm (8 po) de diamètre. Déposer les abaisses dans les moules. Répartir la garniture dans les abaisses. Abaisser le reste de la pâte en huit cercles de 15 cm (6 po) de diamètre. Humecter le pourtour des premières abaisses, puis couvrir avec les cercles de pâte. Sceller le pourtour à l'aide d'une fourchette. Inciser la surface des pâtés et badigeonner de jaune d'oeuf. Cuire de 35 à 40 minutes dans un four préchauffé à 190°C (375°F), jusqu'à ce que la pâte commence à dorer.
- 3 **Congeler.** Laisser tiédir sur une grille, puis refroidir au réfrigérateur. Envelopper chaque pâté dans une feuille de papier d'aluminium et placer dans un sac de congélation. Retirer l'air et sceller. Ce plat peut être congelé jusqu'à 3 mois.
- 4 **Décongeler.** La veille, laisser décongeler au réfrigérateur.
- 5 **Réchauffer.** Retirer le papier d'aluminium. Déposer les pâtés sur une plaque de cuisson. Réchauffer de 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C (350°F). À micuisson, couvrir d'une feuille de papier d'aluminium.