

zeste

Pâté au poulet

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **6 portions** (5) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 15 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **45 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

1 oignon jaune, pelé et ciselé

2 branches de céleri, lavées et coupées en macédoine

1 grosse carotte, lavée et coupée en macédoine

45 ml (3 c. à soupe) de farine tout usage

Sel et poivre

310 ml (1 1/4 tasses) de fond de volaille, réduit en sel

125 ml (1/2 tasse) de pommes de terre pelées blanches, coupées en macédoine et blanchies (4 minutes)

125 ml (1/2 tasse) de petits pois surgelés, décongelés

500 ml (2 tasses) de poulet cuit, coupé en petits dés

3 ml (1/2 c. à thé) de paprika

65 ml (1/4 tasse) de persil frais, lavé et haché finement

30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 %

Préparation

1. Préchauffer le four à (375 °F). Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon, la macédoine de céleri et de carotte. Laisser suer quelques minutes.
2. Ajouter la farine et bien assaisonner. Remuer et laisser cuire (1 à 2 minutes) afin de retirer le goût farineux. Ajouter le fond de volaille et bien brasser afin d'éviter la formation de grumeaux.
3. Incorporer la macédoine de pomme de terre et poursuivre la cuisson 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Ajouter les petits pois, le poulet, le paprika, le persil frais et la crème 35%. Rectifier l'assaisonnement.
4. Transférer le mélange dans un plat de forme carré d'environ (8 pouces) de diamètre. Uniformiser le tout à l'aide d'une spatule et laisser refroidir.
5. Étaler la pâte feuilletée, préalablement découpée un peu plus grande que la taille du moule. Faire un motif décoratif tout autour des rebords et 3 incisions au centre.
6. Badigeonner le dessus de la pâte avec l'œuf battu et enfourner 35 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
7. Retirer du four et laisser reposer quelques minutes avant de servir.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)



1 pâte feuilletée du marché

1 oeuf battu

