

Pâté au poulet

- Une recette absolument parfaite de pâté au poulet de chez nous...



Ingrédients :

- 2 lb (0.90 kg) de poitrines de poulet, sans os ni peau
- 2 tasses (500 ml) de **bouillon de poulet**
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait + 3/4 de tasse (190 ml) de crème 35 %
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 oignon tranché
- 1 céleri coupé en dés
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine
- 1 tasse et demie (375 ml) de légumes (carottes, pois, maïs, etc..)
- 2 patates, pelées, cuites et coupées en cubes
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1/2 cuillère à thé de thym séché
- 2 abaisses de **pâte à tarte**
- 1 œuf légèrement battu

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, combinez les poitrines de poulet, le bouillon de poulet, le sel et le poivre. Porter à ébullition, puis réduire la température à feu doux. Couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.
2. Retirez le poulet et laissez refroidir.
3. Verser le restant du bouillon de poulet dans une tasse à mesurer. Retirer le gras avec une cuillère. Il faut que vous ayez 1 tasse. S'il en manque, ajoutez-en.

4. Ajouter le lait et la crème au bouillon de poulet.
5. Couper le poulet en morceaux.
6. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon et le céleri. Faites sauter pendant environ 3 minutes. Ajouter la farine et bien mélanger. Ajouter le mélange de bouillon de poulet, crème et lait. Faites mijoter et mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe.
7. Ajouter les légumes ainsi que le poulet et les herbes. Mélanger.
8. Tapissez un moule à tarte d'une des abaisses de pâtes à tarte.
9. Verser le mélange par dessus.
10. Bien sceller le pâté avec la deuxième abaisse. Faites quelques trous dans le pâté pour laisser sortir la chaleur.
11. Badigeonner la pâte avec l'œuf légèrement battu.
12. Préchauffer le four à 400 °F (204 °C).
13. Faites cuire pendant 30 minutes.
14. Laissez reposer quelques minutes et servir!

“

Une fabuleuse recette de pâté au poulet très facile à faire avec une belle crème goûteuse! Un vrai délice de chez nous...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)