



THE J.M. SMUCKER CO.

# Pâté au poulet recouvert de biscuit

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

50 mins 40 mins 9 N/A

## Ingredients

- 3 c. à table (45 ml) de beurre
- 2 tasses (500 ml) de carottes, hachées
- 2 tasses (500 ml) de céleri, haché
- 1 tasse (250 ml) d'oignon, haché
- 2 c. à table (30 ml) de sauge fraîche, hachée
- 3 c. à table (45 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet
- 1/2 tasse (125 ml) de lait évaporé Carnation®, et un peu plus pour badigeonner les biscuits
- 2 tasses (500 ml) de poulet cuit, haché
- 1 1/2 tasse (375 ml) de pois, surgelés
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 2 1/2 c. à thé (12 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse (125 ml) de shortening tout végétal
- 1 tasse (250 ml) de babeurre

## Directions

### Step 2:

Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu vif. Ajouter les 4 ingrédients suivants et faire sauter pendant 5 minutes. Réduire à feu moyen, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes ramollissent, environ 10 minutes. Ajouter la farine et remuer pour en enrober les légumes. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Le mélange épaissera. Baisser le feu, ajouter le lait évaporé, les pois et le poulet. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pois et le poulet soient chauds.

### Step 3:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Déposer 9 ramequins sur une plaque à pâtisserie. Verser le mélange dans les ramequins.

### Step 5:

Combiner la farine, la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate de soude dans un grand bol. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter le babeurre aux ingrédients secs en une seule fois, en remuant avec une fourchette jusqu'à la formation d'une pâte légèrement collante. Renverser la pâte sur une surface farinée et pétrir de 8 à 10 fois. Abaisser ou aplatisir la pâte à  $\frac{3}{4}$  po (2 cm) d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièce rond de 3 po (8 cm) fariné. Déposer les biscuits sur la garniture. Badigeonner avec le surplus de lait évaporé. Faire cuire au four préchauffé de 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et que la garniture fasse des bulles.

## Images

