THE J.M. SMUCKER Co

Pâté au poulet au cheddar

Makes 12 appetizers or 4 dinner portions

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
40 mins	1 hr 1 min	N/A	N/A

Ingredients

- **Croûte**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 3/4 tasse (175 mL) de fromage fort, râpé
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de shortening tout végétal, froid
- 3-6 c. à table (45-90 mL) d'eau glacée, divisée
- **Filling:**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 1/2 tasse (375 mL) de carottes miniatures, coupées en longueur
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Original Robin Hood
- 2 tasses (500 mL) de bouillon de poulet du commerce
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1 c. à table (15 mL) de moutarde de Dijon à l'ancienne
- 1 1 poulet rôti, d'environ 2 ½ lb (1,1 kg), désossé, haché, environ 3 tasses (750 ml) ou un reste de dinde
- 1 tasse (250 mL) de fromage fort, râpé

Directions

Step 1:

Croûte : combiner la farine, le fromage et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening et le couper avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Ajouter de l'eau froide, 1 c. à table (15 ml) à la fois, en remuant jusqu'à ce que la pâte se tienne en boule. Aplatir la pâte en un cercle de 4 po (10 cm). L'envelopper dans une pellicule de plastique et la réfrigérer 30 minutes.

Step 2:

Garniture : faire fondre le beurre dans une grande poêle profonde sur feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail et faire cuire 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient mous et parfumés. Ajouter les carottes et poursuivre la cuisson 3 minutes. Ajouter la farine, en remuant continuellement pendant 3 minutes. Incorporer le bouillon, le lait évaporé et la moutarde. Porter à ébullition sur feu moyen-élevé et faire cuire de 5 à 7 minutes, en remuant fréquemment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer le poulet.

Step 3:

Verser la garniture dans une assiette à tarte de 9,5 po (24 cm). Saupoudrer le fromage sur la garniture.

Step 4:

Préchauffer le four à 425 ºF (220 ºC).

Step 5:

Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée, jusqu'à ce qu'elle soit juste un peu plus grande que l'assiette à tarte. Déposer l'abaisse sur la garniture et presser délicatement. Couper un petit X au centre de la croûte. Mettre l'assiette sur une plaque à pâtisserie.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé jusqu’à ce que la garniture fasse des bulles et que les dessus soient bien dorés, environ 40 à 45 minutes. Laisser refroidir 10 minutes avant de servir.

Images

