



THE J.M. SMUCKER CO.

Pâté au poulet avec sa croûte à l'huile de canola

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 25 mins 4 N/A

Ingredients

- **Garniture:**
 - 4 carottes hachées
 - 3 tiges de céleri hachées
 - 1 oignon haché
 - 4 c. à table (50 mL) d'huile de canola
 - 3 c. à table (45 mL) de thym frais haché
 - sel et poivre, au goût
 - 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage original Robin Hood®
 - 2 tasses (500 mL) de bouillon de poulet chaud
 - 1 tasse (250 mL) de pois verts
 - 3 tasses (750 mL) de dés de poulet cuit
- **Pâte à l'huile de canola:**
 - 2 1/4 tasses (550 mL) de farine tout usage original Robin Hood
 - 1 c. à thé (5 mL) de sel
 - 3/4 tasse (175 mL) d'huile de canola
 - 1/4 tasse (50 mL) d'eau
 - 1 œuf fouetté

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 2:

Garniture : faire cuire les carottes, le céleri et l'oignon dans une grande poêle à frire à feu moyennement vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. Ajouter le thym, le sel et le poivre. Saupoudrer la farine et remuer afin que les légumes en soient enrobés. Cuire pendant trois à cinq minutes, en remuant de temps en temps. Verser avec précaution le bouillon de poulet chaud en remuant, ramener à feu moyen et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et ait la consistance voulue. Ajouter les pois verts et les cubes de poulet en remuant. Verser dans un plat de cuisson de 8 tasses (2 l) ou dans quatre bols allant au four.

Step 3:

Pâte à l'huile de canola : mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Mélanger l'huile et l'eau dans un petit bol. Ajouter la farine aux liquides d'un seul trait et mélanger à l'aide d'une fourchette. La pâte aura un aspect farineux. Tapisser de papier ciré ou sulfurisé le plan de travail. Verser la pâte sur le papier et la pétrir jusqu'à ce qu'elle prenne forme. La pâte sera collante et difficile à manier. Poser une autre feuille de papier ciré ou sulfurisé sur la pâte et l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour qu'elle ait $\frac{1}{4}$ pouce (0,5 cm) d'épaisseur.

Step 4:

Badigeonner le pourtour du plat d'œuf fouetté. Déposer avec soin la pâte dans le plat en exerçant une pression sur le pourtour afin que la pâte y adhère. Découper l'excédent de pâte et le conserver en vue d'une autre recette. Pratiquer quelques incisions à la surface de la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper et la badigeonner avec l'œuf qui reste.

Step 5:

Cuire dans un four préchauffé pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Servir sans tarder. Attention, car la garniture sera brûlante!

Images

