THE J.M. SMUCKER Co

Pâté au poulet au cheddar

Donne : 12 hors-d'oeuvre ou 4 plats principaux

Un pâté au poulet au cheddar, un repas qui réconforte tous les foyers et qui fera sourire tous les membres de votre famille tous les jours de la semaine.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr 10 mins	1 hr 1 min	N/A	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 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 à 6 c. à table (45 à 90 mL) d'eau glacée, divisée
- **Garniture :**
- 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 **Five Roses®**
- 2 tasses (500 mL) de bouillon de poulet
- 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 poulet rôti désossé, hachée, environ 3 tasses (750 ml)
- 1 tasse (250 mL) de fromage fort, rapé

Directions

Step 1:

Croûte : dans un grand bol, combiner la farine, le fromage et le sel. 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. Aplatir la pâte en un cercle de 4 po (10 cm). Envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 30 minutes.

Step 2:

Garniture : dans une grande poêle profonde, faire fondre le beurre sur feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail et faire cuire 3 minutes. 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:

Préchauffer le four à 425 ºF (220 ºC). Verser la garniture dans des bols allant au four ou des ramequins. Parsemer le fromage sur la garniture.

Step 4:

Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte. Couper des cercles légèrement plus grands que le diamètre des bols utilisés avec un emporte-pièce (ou une petite assiette). Couvrir la garniture de la pâte, presser délicatement sur le dessus des bols et couper un petit X sur chaque morceau. Déposer les pâtés sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier d'aluminium.

Step 5:

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

