

Pâté au poulet

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

35 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 2 tasses poulet, cuit et coupé en cubes
- 1 tasse macédoine de légumes frais (coupés et cuits) ou surgelés, décongelés (pois, carottes, céleri, champignons)
- 1 pomme de terre moyenne, coupée en dés, cuite sans sel
- 1 croûte à tarte surgelée non cuite de 9 po (23 cm), décongelée pendant 15 minutes

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Mélanger la soupe, le poulet, les légumes et la pomme de terre. Étendre dans une assiette à tarte vide.
- 2.** Recouvrir avec la croûte à tarte décongelée et presser celle-ci sur tout le rebord de l'assiette à tarte. Piquer la croûte pour laisser la vapeur s'échapper.
- 3.** Cuire au four préchauffé à 200 °C (400 °F), jusqu'à ce que la croûte soit dorée – pendant environ 20 à 25 minutes.

Avez-vous cuisiner cette recette?
Laissez un commentaire si-dessous.