

Pâté à la dinde

TEMPS DE PRÉP

15 MIN

TEMPS TOTAL

55 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à s. beurre
- 1/2 oignon, haché
- 2 branches de céleri, tranchées
- 2 carottes, pelées et tranchées
- 2 panais, pelés et tranchés
- 2 c. à s. sauge fraîche, hachée
- 1/4 c. à t. poivre noir, moulu
- 1 boîte Soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 3/4 tasse Bouillon de poulet Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 3 tasses dinde rôtie, effilochée
- 1/2 tasse maïs
- 1/2 tasse pois
- 1 feuille pâte feuilletée abaissée, décongelée (carré d'environ 10 po/25 cm)

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Dans une grande poêle à feu moyen-vif, faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon, le céleri, les carottes, le panais, la sauge et le poivre. Faire cuire, en remuant de temps à autre, 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes se soient attendris.
- 2.** Réduire la chaleur à feu doux. Ajouter la soupe et le bouillon. Faire cuire, en remuant constamment, 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide frémit. Poursuivre la cuisson à couvert, en remuant de temps à autre, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient mi-tendres, mi-croquants. Incorporer la dinde, le maïs et les pois. Étaler dans un plat carré de 8 po (2 L) allant au four.
- 3.** Couvrir le plat de la pâte feuilletée et appuyer dessus délicatement pour la sceller. Faire quelques petites entailles dans le centre de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la garniture bouillotte et que la pâte soit dorée.

Conseils et Recettes

Remplacez n'importe lequel des légumes par vos préférés, comme des patates douces, des champignons ou des poivrons rouges.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.

