

# Pâtés impériaux Reuben



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
30 min	30 min	12 portions de 1 pâté impérial chacune

## ce qu'il vous faut

- 125 g (1/2 paquet de 250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1/4 c. à thé de graines de carvi
- 3/4 tasse de vinaigrette Mille-Îles KRAFT, divisés
- 1/4 lb (125 g) de tranches minces de bœuf salé, hachées
- 1 tasse de fromage suisse râpé
- 1 tasse de choucroute bien égouttée
- 12 pâtes à pâtés impériaux
- 1 tasse d'huile

## ce qu'il faut faire

Mélanger le fromage à la crème, les graines de carvi et 1/4 t de la vinaigrette dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter la viande, le fromage suisse et la choucroute; bien mélanger.

Disposer 1 pâte à pâtés impériaux sur une surface de travail, un coin face à soi, de façon à obtenir un losange. Mettre environ 2 c. à soupe du mélange de viande sur le coin inférieur de la pâte. Replier les côtés opposés de la pâte, puis rouler serré. Humecter le coin supérieur de la pâte avec de l'eau, puis presser fermement pour sceller la pâte.

Chauffer l'huile à 350 °F dans une grande poêle. Ajouter 4 pâtés impériaux, le joint vers le bas, dans l'huile; cuire 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés, en les retournant de temps à autre. Égoutter sur des essuie-tout. Répéter avec le reste des pâtés impériaux.

Accompagner du reste de la vinaigrette.

Top

## Trucs culinaires

## Nutrition

## Substitut

Préparez la recette avec des feuilles de pâte wonton de 6 po.

## Prenez de l'avance

Vous pouvez assembler ces délicieux pâtés impériaux à l'avance. Enveloppez-les serré dans de la pellicule plastique, puis réfrigérez-les 24 h tout au plus. Au moment de servir, chauffez l'huile, puis cuisez les pâtés impériaux comme indiqué.

## Portions

12 portions de 1 pâté impérial chacune

## Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 pâté impérial chacune

### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	250
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>18g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	5g
---------------------------	----

<b>Cholestérol</b>	<b>35mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>520mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>15g</b>
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	4g
--------	----

<b>Protéines</b>	<b>7g</b>
------------------	-----------

Vitamine A	0 %DV
------------	-------

Vitamine C	4 %DV
------------	-------

Calcium	8 %DV
---------	-------

Fer	8 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top