

Petits pâtés au poulet

- Les petits pâtés au poulet maison les plus faciles à faire!



Ingrédients :

- 1 boîte de crème au poulet Campbell
- 2 paquets de croissants Pillsbury
- 1 tasse (250 ml) de légumes de votre choix (carottes, fèves, etc)
- 1 tasse (250 ml) de poulet (pré-cuit) coupé en petits morceaux
- Un moule à muffins

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Coupez 12 cercles (de 3 pouces) dans vos croissants et pressez-les fermement dans le fond du moule à muffins.
3. Dans un bol, mélanger la crème, les légumes et les morceaux de poulet.
4. Verser ce mélange de façon égale dans chacun des moules.

5. Utilisez un couteau ou un coupeur à pizza pour trancher des lanières dans votre pâte à croissants.
6. Étendez les lanières de pâtes sur le dessus de vos pâtés. Quatre lanières par moule.
7. Faites cuire pendant 18 minutes.
8. Laissez refroidir et manger!
9. Se congèle bien.

“ Ces petits pâtés sont fabriqués avec seulement 4 ingrédients, dont de la pâte à croissant Pillsbury! C'est vraiment bon et super crémeux :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)