

Pâté au poulet (le meilleur)

- Préparation 25 min
- Cuisson 1 h 5 min
- Réfrigération 30 min
- Rendement 4 à 5 portions
- Se congèle Oui
- Sans noix
- Sans oeufs
- **Ingrédients**

- **Garniture**

- ☐ 85 g (6 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli
- ☐ 40 g (¼ tasse) de farine tout usage non blanchie
- ☐ 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- ☐ 125 ml (½ tasse) de lait
- ☐ 1 petit oignon, haché finement
- ☐ 1 carotte, pelée et coupée en dés
- ☐ 1 branche de céleri, coupée en dés
- ☐ 1 boîte de 284 ml (10 oz) de bouillon de poulet condensé (voir note)
- ☐ 80 g (½ tasse) de pomme de terre Russet pelée et coupée en dés
- ☐ 255 g (1 ½ tasse) de poulet cuit coupé en dés (½ poulet rôti du commerce, environ)
- ☐ 75 g (½ tasse) de petits pois surgelés

- **Pâte brisée**

- ☐ 300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- ☐ 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- ☐ 225 g (1 tasse) de beurre non salé, froid et coupé en cubes
- ☐ 60 ml (¼ tasse) d'eau glacée
- ☐ 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre blanc
- ☐ Lait, pour badigeonner

Préparation

- **Garniture**

- ☐ Dans un bol, mélanger 55 g (¼ tasse) du beurre avec la farine. Réserver le beurre manié.
- ☐ Dans un bol, délayer la fécule dans le lait. Réserver.
- ☐ Dans une grande casserole à feu moyen, attendrir l'oignon, la carotte et le céleri dans le reste du beurre. Saler et poivrer. Ajouter le bouillon et la pomme de terre. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres, mais sans plus. Ajouter le beurre manié et porter à ébullition en remuant délicatement à la cuillère de bois. Ajouter le mélange de lait et de fécule et porter de nouveau à ébullition. Rectifier l'assaisonnement. Incorporer le poulet et les petits pois. Couvrir directement la surface de pellicule plastique. Laisser tiédir le temps de préparer la pâte.

- **Pâte brisée**

- ☐ Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau et le vinaigre, et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du robot et former deux disques avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
- ☐ Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- ☐ Sur un plan de travail fariné, abaisser les deux disques de pâte et foncer un plat à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre d'une abaisse. Faire des incisions dans la deuxième abaisse. Répartir la garniture au poulet dans la croûte. Badigeonner de lait le pourtour de la pâte et couvrir de la seconde abaisse. Festonner le pourtour et badigeonner de lait.
- ☐ Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser reposer 15 minutes et servir.

Note de l'équipe Ricardo

Utilisez une boîte de conserve de bouillon et non du bouillon concentré liquide qu'il faudrait