

Préparation pour pâté au poulet

<https://miseenpots.blogspot.com/2026/08/preparation-pour-pate-au-poulet.html>

Ingrédients :

- 24 tasses (6 litres) de poulet à demi cuit en cubes
- 14 tasses (3,5 litres) de champignons blancs (3,5 lbs, ou 1,6 kilos)
les saisir à la poêle
- 8 tasses (2 litres) de céleri en dés
- 8 tasses (2 litres) de carotte en dés
- 6 tasses (1,5 litres) d'oignon, haché fin
- 4 tasses (1 litre) de petits pois surgelés, décongelés
- 5 litres de **bon bouillon de poulet maison** bien gélatineux ou faites un bouillon avec les abats, les os, la peau etc.. laissez mijoter 2 à 3 heures, coulez le bouillon dans un chinois et réfrigérez dans des contenants de plastique pour la nuit, dégraisser et réchauffer au matin.
- sel et poivre au goût

Désossez le (les poulets) crus

Coupez la viande en petits cubes de ½ pouce

Faites les sauter à la poêle

Incorporez tous les ingrédients dans un gros chaudron (16 litres)

Amenez à ébullition et faites mijoter 5 minutes.

Procédure :

Empotez dans des bocaux Mason de 1 litre (préférentiellement à goulot régulier)

Emplir au $\frac{3}{4}$ de solide et mettre du bouillon jusqu'à 1 pouce du goulot (hauteur de tête)

Mettre les couvercles et les bagues

Serrez à la force du poignet seulement

Versez 3,5 litres d'eau à la même température que les pots dans votre autoclave

Chauffez pour atteindre la ventilation et laissez ventiler pendant 10 minutes

Ajoutez la pesée adaptée à votre altitude

Quand la pesée dansera, ajustez le feu pour avoir un balancement doux
Calculez ici le temps de stérilisation

1 litre = 90 minutes

À la fin de la stérilisation, éteindre le feu et attendre que la pression soit à 0 ou que le bouchon top (Sur les Presto autoclaves) soit redescendu.

Retirez la pesée

Si aucune vapeur ne sort du support de la pesée

Débloquez le couvercle et ouvrez vers l'arrière pour éviter les égouttements d'eau bouillante ou de vapeur sur vous.

À l'aide de la pince à bords retirez les pots de l'autoclave et déposez les sur une surface plane recouverte d'un linge épais pour éviter le choc thermique

Laisser reposer pendant 12 heures, il se peut que certains pots ne soient pas scellés encore

Après 12 heures ou la nuit si certains pots ne sont pas scellés, réfrigérez et consommez dans les jours qui suivent.

Retirez les bagues, nettoyez les couvercles et faites le test de scellage

Vous pouvez étiqueter ou écrire date et contenu au marqueur.

Entreposez pour usage ultérieur.

Au service :

Ôter les couvercles et réchauffer légèrement au micro-onde pour liquéfier le bouillon.

Coulez le bouillon dans une tasse à mesurer et ajoutez autant de lait qu'il y a de liquide.

Dans une poêle (en fonte si possible) faire fondre 2 à 3 cuillères de beurre salé, y ajouter en mélangeant avec un fouet de cuisine 2 à 3 cuillères de farine blanche pour créer un roux.

Tout en mélangeant continuellement incorporez le liquide (bouillon et lait) tranquillement jusqu'à obtenir l'épaisseur voulue (avec tout le liquide)

Salez et poivrez au goût

Versez dans vos abaisse de pâte après avoir laissé refroidir et recouvrez d'une autre abaisse, enfournez jusqu'à coloration désirée (20 à 30 minutes)

Ou

Servez chaud sur un riz au Jasmin cuit dans du bouillon de poulet

Ou

Servez chaud sur des pâtes.

