



Pâté au poulet simple-facile-ridicule à faire

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Un fond de pâte à tarte
- Un oignon coupé en dés
- Du poulet (quand je fais cuire un gros poulet, je garde les reste dans un Ziploc au congélo)
- De la macédoine de légumes surgelés
- 2 boîtes de conserve de crème de poulet Campbell
- 1/2 tasse de lait

*Les mesures sont approximatives parce que je fais cette recette à l'oeil.

Préparation

1. Faire revenir l'oignon dans une grande poêle à feu moyen-vif.
2. Ajouter tous les autres ingrédients. Ajouter le lait à la fin et en quantité suffisante pour faire une belle sauce au poulet. Saler et poivrer.
3. Passer au four à 350F pendant une trentaine de minutes.