



Calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Aliments	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Garniture			
Beurre non salé, ramoli	90 ml (6 c. à soupe)		
Farine tout usage	60 ml (¼ tasse)		
Fécule de maïs	15 ml (1 c. à soupe)		
Lait	125 ml (½ tasse)		
Petit oignon, haché finement	1		
Carotte, pelée et coupée en dés	1		
Branche de céleri, coupée en dés	1		
Bouillon de poulet concentré, non dilué	285 ml (1 ¼ tasse)		
Pommes de terre Russet, pelées et coupées en dés	125 ml (½ tasse)		
Poulet cuit coupé en dés (1/2 poulet rôti, environ)	375 ml (1 ½ tasse)		
Petits pois surgelés	125 ml (½ tasse)		
Pâte brisée			
Farine tout usage	500 ml (2 tasses)		
Sel	2 ml (½ c. à thé)		
Beurre non salé, froid et coupé en cube	250 ml (1 tasse)		
Eau glacée	60 ml (¼ tasse)		
Vinaigre blanc	60 ml (¼ tasse)		
Lait, pour badigeonner			

Recette parfaite pour la cuisine collective

Pâté au poulet



TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 1 h 5 MINUTES + 30 MINUTES DE RÉFRIGÉRATION
PORTIONS DE LA RECETTES DE BASE : 4 (UN PÂTÉ)

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 fonder 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.

Source : Ricardo Cuisine