



Montrer aux enfants: Pâtés au Poulet

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

PRÊT EN : 45 minutes

PORTIONS : Donne 4 portions, soit un pâté au poulet chacun

INGRÉDIENTS

- 2 tasses d'un mélange de légumes surgelés (petits pois, carottes, haricots verts, maïs)
- 2 tasses de poitrine de poulet cuit et haché
- 1 bte (10 oz liq/284 ml) de soupe crème de poulet condensée
- 1/2 tasse de fromage râpé Mozza-Cheddar Kraft
- 1 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte Magic
- 1/2 tasse (la moitié d'un contenant de 250 g) de tartinaide au fromage à la crème Philadelphia
- 1/4 tasse de lait

ÉQUIPEMENT

- Tasses à mesurer les ingrédients secs : 1/2 tasse, 1 tasse
- 1 tasse à mesurer les liquides
- jeu de cuillères à mesurer
- 1 grande cuillère
- 2 bols moyens pour mélanger
- 4 bols de 2 tasses allant au four coupe-pâte
- 1 fourchette
- gants isolants



- 1. CHAUFFER** le four à 400 °F. Mesurer tous les ingrédients. Mélanger les légumes, le poulet et la soupe dans un bol moyen; déposer le mélange en parts égales dans 4 bols de 2 tasses allant au four. (La plupart des bols à céréales conviennent.) Parsemer de fromage râpé.



- 2. MÉLANGER** la farine et la poudre à pâte dans un bol moyen. Incorporer la tartinaide au fromage à la crème au moyen d'un coupe-pâte ou d'une fourchette jusqu'à ce que les morceaux du mélange aient la taille de grosses miettes ou de petits pois.

- 3. INCORPORER** le lait à la fourchette seulement pour humecter le mélange.



- 4. DIVISER** la pâte en 4 boules. Abaisser la pâte en cercles de 5 po sur une surface légèrement enfarinée. Piquer l'abaisse plusieurs fois à la fourchette, ce qui laissera s'échapper la vapeur.



- 5. POSER** les cercles de pâte sur le mélange de poulet.



- 6. CUIRE** au four de 25 à 30 min ou jusqu'à ce que la croûte devienne dorée.