

RECETTE PÂTÉ AU POULET AUX CHAMPIGNONS ET POIREAUX



Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **15 min**

Temps total : **30 min**

Portion(s) : **6**

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe beurre
- 3 paquets champignons de Paris tranchés
- 1 poireau haché finement
- 1 c. à table herbes salées Bas-du-Fleuve
- Béchamel :
- 1 petite échalote française émincée
- 1/3 tasse beurre
- 1/3 tasse farine
- 1 1/2 tasse lait
- 1 1/2 tasse bouillon de poulet
- sel et poivre
- 2 tasses poulet ou dinde, cuit, coupé en cubes
- pâte feuilletée

PRÉPARATION

- **ÉTAPE 1**
Faire revenir les champignons et le poireau dans le beurre et les herbes salées. Réserver.
- **ÉTAPE 2**
Préchauffer le four à 425 °F. Faire revenir l'échalote dans le beurre. Ajouter la farine et bien mélanger.
- **ÉTAPE 3**

Ajouter le liquide graduellement en brassant constamment. À feu doux, cuire jusqu'à épaississement.

- **ÉTAPE 4**

Assaisonner. Mélanger les champignons à la béchamel. Ajouter 2 tasses de poulet ou dinde, cuit, coupé en cubes.

- **ÉTAPE 5**

Mettre dans des plats individuels ou dans des moules à tarte. Recouvrir de pâte feuilletée. Cuire 15 minutes à 425 °F.