

Pâté au poulet...le meilleur de Ricardo (Bedon Gourmand)

Ingrédients

Garniture

- 6 c. à soupe de beurre non salé, ramolli
- 1/4 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1/2 tasse de lait
- 1 petit oignon, haché finement
- 1 carotte, pelée et coupée en dés
- 1 branche de céleri, coupée en dés
- 1 boîte de 284 ml (10 oz) de bouillon de poulet concentré
- 1/2 tasse de pomme de terre Russet pelée et coupée en dés
- 1 1/2 tasse de poulet cuit coupés en dés (1/2 poulet rôti du commerce, environ)
- 1/2 tasse de petits pois surgelés
- Sel et poivre

Pâte brisée

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre non salé froid, coupé en cubes
- 1/4 tasse d'eau glacée
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- Lait pour badigeonner

Préparation

Garniture

1. Dans un bol, mélanger 1/4 tasse de beurre avec la farine. Réserver ce beurre manié.
2. Dans un bol, délayer la fécule dans le lait. Réserver.
3. Dans une grande casserole, attendre l'oignon, la carotte et le céleri dans le reste du beurre. Saler et poivrer. Ajouter le bouillon, la pomme de terre et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter environ 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.

Déposer une pellicule de plastique directement sur la garniture. Laisser tiédir le temps de préparer la pâte.

Pâte Brisée

1. 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. Réfrigérer 30 minutes.
2. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 400F (200C).
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser les deux disques de pâte et foncer un plat à tarte de 9 po 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.
4. Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser reposer 15 minutes et servir.

Préparation: 25 minutes

Réfrigération: 30 minutes

Cuisson: 1h05

Portions: 4 à 5

Se congèle

Source: Ricardo