

Pâté à la dinde épais

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 30 minutes (ou moins)

Portions: 4

Ingrédients

1 tasse d' eau chaude

1 bte (120 g) de mélange à farce Stove Top pour poulet ou pour dinde

3 tasses de dinde cuite hachée

2 tasses de légumes mélangés surgelés, dégelés

1 bte (10 oz liq/284 mL) de soupe crème de champignons

1/2 tasse de lait

Préparation

1)Chauffer le four à 375 °F. Ajouter l'eau chaude au mélange à farce ; remuer juste assez pour humecter.

2)Déposer la dinde et les légumes dans un plat à cuisson de 2 L. Mélanger la soupe et le lait ; verser sur le mélange de légumes et de dinde. Remuer délicatement, puis couvrir de la farce préparée.

3)Cuire au four 30 min ou jusqu'à ce que ce soit bien chaud.

source: Kraft par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule