

Pâté chinois au poulet

Tirée du livre de recettes "Les Amours de Marie-Claire"

Ingrédients

- 1 grosse poitrine de poulet cuite, désossée et coupée en cubes (ou tout autre reste de poulet cuit)
- 1 boîte de crème de poulet Campbell chauffée et diluée avec ½ tasse de bouillon de poulet chaud
- 2 tasses de macédoine de légumes blanchis (maïs en grains, carottes, haricots, etc...)
- 2 gosses d'ail hachées finement
- Purée de pommes de terre

Préparation

1. Faire revenir l'oignon et l'ail dans un chaudron à fond épais.
2. Ajouter les légumes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Verser le mélange bouillon et crème de poulet.
4. Recouvrir avec la purée de pommes de terre.
5. Mettre au four pour réchauffer, après quelques minutes, mettre sous le gril pour faire dorer les pommes de terre.