

# PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

## Pâté de poulet à la poêle

*Supervision d'un adulte requise | Sans gluten et sans produits laitiers*

### Ingrédients :

- ½ tasse de beurre (1 bâtonnet)
- 2 tasses de carottes, coupées en tranches de ¼ po
- 1 tasse de céleri, coupé en tranches de ¼ po
- 1 tasse d'oignon haché
- ½ tasse de farine
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir
- ½ c. à thé de graines de céleri
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de thym frais, émincé (facultatif)
- 1 tasse de lait entier
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de pois surgelés
- 4 tasses de poulet cuit (3 poitrines de poulet, préchauffées ou rôties)
- 1 paquet de pâte feuilletée surgelée, légèrement décongelée
- 1 œuf (pour laver la pâte)

### Préparation :

1. Chauffer le four à 450 °F.
2. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une poêle en fonte de 12 po (ou autre poêle allant du four). Ajouter l'oignon, le céleri et les carottes au beurre et faire sauter pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et translucides.
3. Ajouter la farine, le sel, le poivre, les graines de céleri, la poudre d'ail et le thym au beurre et aux légumes pour créer une pâte épaisse. Faire sauter pendant 2 minutes.
4. Ajouter lentement le lait. Une fois le lait entièrement incorporé, ajouter lentement le bouillon de poulet. Laisser mijoter en fouettant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
5. Ajouter les pois et le poulet à la sauce.
6. Rouler une abaisse de 12 pouces carrés sur une surface légèrement enfarinée. Tailler en 16 carrés de 3 pouces. Déposer les carrés légèrement superposés sur le mélange de poulet.
7. Dans un petit bol, fouetter l'œuf avec 1 c. à table d'eau. Badigeonner l'œuf sur la pâte feuilletée. Mettre au four pendant 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que la garniture bouillonne. Si la pâte brunit trop rapidement, couvrez-la d'une feuille d'aluminium lorsqu'elle devient dorée comme vous le souhaitez.

*Donne 8 portions.*

**Temps total de la préparation : 15 minutes**

Source (en anglais) : [thmodernproper.com/skillet-chicken-pot-pie](https://thmodernproper.com/skillet-chicken-pot-pie)

