

## **Pâté au poulet**

**Préparation: 25 min**

**Cuisson: 1h00**

**Portions: 4**

### **INGRÉDIENTS**

4 tasses (400 g) de poulet cuit

2 boîtes (2x 10 oz; 2x 284 ml) de crème de céleri

2 boîtes (2x 10 oz; 2x 284 ml) de crème de poulet

1 grosse boîte (540 ml) de macédoine de légumes

4 c.à soupe (32 g) de farine

Sel, poivre au goût

Pâte à tarte (assez pour un plat 13x9 pouces (32x22 cm), fond et dessus)

### **LES ÉTAPES**

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble sauf les pâtes à tarte.
2. Mettre dans une pâte a tarte et recouvrir d'une autre.
3. Cuire au four environ 1 heure à 350°F (180°C).

Si vous voulez le congeler, ne le faites pas cuire auparavant. Plutôt, congelez-le tel quel afin que la sauce demeure onctueuse.