

FEUILLETÉ AUX VIANDES DE NOËL

INGRÉDIENTS

- 3 tasses de viandes à tourtières cuites et prêtes à servir
- 3 tasses de poulet cuit et coupé en dés
- 1 boîte de crème de poulet (10 onces) non diluée
- Pâte feuilletée
- 1 œuf
- Sel et poivre

MODE D'EMPLOI

- Étendre une feuille de pâte feuilletée sur une tôle à biscuit avec du papier parchemin
- Déposer la viande à tourtière sur la pâte en gardant un contour de 1 pouce
- Mélanger le poulet et la crème de poulet non diluée
- Saler et poivrer au goût
- Déposer le mélange de poulet sur la viande à tourtière de manière superposée
- Badigeonner le contour de la pâte avec de l'œuf battu
- Déposer une autre feuille de pâte feuilletée sur le dessus
- Sceller le contour
- Badigeonner le dessus avec de l'œuf battu
- Cuire au four à 350°F pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce que le pâté soit bien doré

Servir