

Pâtés au poulet

Recette personnelle dérivée de la [recette du pâté lorrain](#) (page sur [archive.org](#)).

La différence avec le pâté lorrain vient du fait :

- que je voulais faire au poulet
- que je n'avais pas de vin blanc
- que je n'avais pas d'échalotes
- que j'ai un peu improvisé

Ingrédients (pour 6 pâtés)

pâtés après cuisson pâtés avant cuisson

- 2 bonnes grosse escalopes de poulet (± 500 grammes)
- 2 gros oignons
- persil
- cerfeuil
- sel
- poivre
- noix de muscade
- vin rouge
- pâte feuilletée (j'ai pris 2 rouleaux)
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Avertissement

On va faire mariner la viande, c'est donc à préparer la veille (mais ce qu'il y a de bien, c'est que ça va vite à faire le jour même).

Le vin rouge a un goût assez fort. Les plus jeunes risquent de ne pas trop apprécier. La recette originale utilise un vin blanc sec.

Préparation

La veille :

- coupez le poulet en petits cubes d'½ centimètre
- ciselez les oignons en petits morceaux
- mettez tout ça dans un saladier avec le persil, le cerfeuil, le sel, le poivre et la noix de muscade (pour cette dernière, j'aime bien en mettre une bonne grosse dose). Les doses ont été faites au //feeling//, désolé.
- recouvrez de vin rouge
- mettez un film plastique par dessus, et zou, au frigo

Le jour même :

- préchauffez le four à 200°
- faites les petits pâtés : j'ai fait dépasser la pâte de la hauteur de la farce que j'ai mis dedans et relevé les bords en les rabattant au niveau de la largeur. Puis j'ai pris un autre bout de pâte pour faire le « couvercle ».
- faites des trous dans le couvercle pour éviter que vos pâtés n'éclatent
- faites cuire 15 minutes à 200°
- laissez refroidir un peu avant de servir

Révision #2

Créé 23 janvier 2020 15:53:23 par Luc

Mis à jour 23 janvier 2020 16:11:13 par Luc