



Assemblage pâté au poulet

INGRÉDIENTS:

1 PÂTE BRISÉE

1 SAUCE BÉCHAMEL

1 TASSE DE POULET EFFILOCHÉ

1 TASSE DE LÉGUMES AU CHOIX

PRÉPARATION:

1. SUIVRE LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE SAUCE BÉCHAMEL. APRÈS L'ÉTAPE DE L'AJOUT DU LAIT, AJOUTER LES LÉGUMES ET LE POULET. CUIRE 8 MINUTES À 80%.
2. METTRE UNE ABAISSE À TARTE DANS LE FOND DU MICROGRILL.
3. VERSER L'APPAREIL DANS LE MICROGRILL.
4. COUVRIR AVEC UNE AUTRE ABAISSE.
5. METTRE LE COUVERCLE EN POSITION COCOTTE ET CUIRE 12-15 MINUTES

DEBBIE DUFOUR, MÉLANIE MARCHAND
ET JEAN-PHILIPPE JACQUES