

De la cuisine de Diane Noël

Diane est née à La Sarre, en Abitibi au Québec. Diane a 1 an lorsque ses parents émigrent à Guy en Alberta. La majorité de ses études élémentaires et secondaires ont été faites à Guy. Elle poursuit deux ans d'études en pédagogie au Collège St-Jean, et à l'université de l'Alberta. Elle a enseigné pendant 37 ans durant sa carrière dans écoles catholiques d'Edmonton, et aux écoles francophones à Edmonton. Elle a pris sa retraite en 2006. Elle a déjà été membre de l'exécutif du Club des retraités d'Edmonton.

Pâté au poulet ou à la dinde (Chicken Pot Pie)

Recette très pratique pour apprêter des restes de dinde en portion individuelle. J'ai découvert cette recette il y a deux ans lorsqu'il me restait un important surplus de dinde après le souper de Noël. Servir avec une belle salade.

INGRÉDIENTS

- Pâte à tarte
- 2 - 3 tasses de poulet ou de dinde coupé(e) en dés
- 1 bâtonnet de beurre, séparé
- 1 - 2 carottes pelées, coupées en petits dés
- 1 - 2 branches de céleri coupées en petits dés
- 1 oignon de taille moyenne finement haché
- 1/2 tasse de farine
- 3 tasses de bouillon de poulet sans sel
- 1 1/2 tasse de lait (j'utilise du 1%)
- 1 tasse de pois verts congelés
- 1/2 tasse de maïs congelé
- 1 - 2 tasses de pommes de terre coupées en petits dés, cuites
- 2 cuillères à thé de sel kasher
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir
- 1 cuillère à table de persil séché
- 1 cuillère à thé de thym frais finement haché (j'utilise du thym séché).



PRÉPARATION

1. Faire fondre 3 cuillères à table de beurre dans une grande casserole.
2. Ajouter les carottes et cuire 5 minutes.
3. Ajouter les oignons, le céleri, 1 cuillère à thé de sel et 1/2 cuillère à thé de poivre.
4. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que les carottes soient tendres.
5. Ajouter le restant du beurre (6 cuillères à table) et le faire fondre.
6. Ajouter la farine et cuire 2 minutes.
7. Ajouter 3 tasses de bouillon de poulet et 1 1/2 tasse de lait, Porter à ébullition. Laisser mijoter de 5 - 6 minutes jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.

8. Ajouter les pois, le maïs, le persil, et le thym. Saler et poivrer au goût.
9. Vaporiser les ramequins avec du PAM. Partager les pommes de terre entre les ramequins.*
10. Répandre le mélange sur les pommes de terre à l'aide d'une cuiller. Remplir presque jusqu'au bord.
11. Laisser refroidir quelques minutes avant de couvrir de pâte. Sceller les rebords. Faire 2 ou 3 incisions dans la pâte.
12. Cuire à 375° F de 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

*J'utilise 6 ramequins de 4 1/2 pouces ou encore 10 ramequins de 3 1/2 pouces.

BON APPÉTIT !