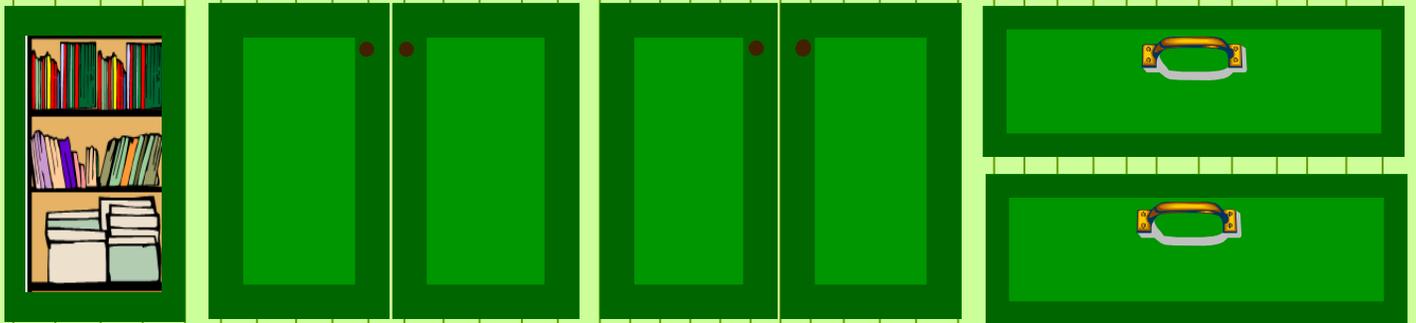


La cuisine de nos petites coquines!



Pâté au poulet au fromage

(environ 8 portions)

- 3 tasses de poulet cuit haché
- 3 tasses de légumes mélangés surgelés
- 2 tasses de fromage râpé (cheddar de préférence)
- 1 boîte de crème de poulet concentrée
- 1 boîte de pâte à croissants réfrigérée

Chauffer le four à 375°F, mélanger les 4 premiers ingrédients dans un moule de 9 pouces par 13 pouces. Dérouler la pâte sur le mélange à base de poulet. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Bon appétit!

Source: passeportsanté.net

Avec la collaboration de nos deux cuisinières: Lyse et Manon