



Torta de Frango (Pâté au poulet)

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 40 MIN

Ingrédients

Pour la pâte :

- 500 ml de lait
- 250 ml d'huile de canola
- 400 g (2 tasses) de farine
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de levure en poudre
- 1 c. à café de sel

Pour la farce :

- 2 poitrines de poulet
- 2 tomates moyennes
- 3 c. à soupe de concentré de tomates
- Maïs en grains entiers (au goût)
- 1 oignon moyen
- 3 gousses d'ail
- Persil frais (au goût)
- Sel et poivre

Étapes

Pour la farce :

1. Faire cuire les poitrines de poulet pendant 15 minutes après ébullition de la casserole (autocuiseur). Réserver.
2. Faire revenir l'ail et l'oignon hachés dans un peu d'huile. Ajouter le poulet et mélanger.
3. Ajouter les tomates coupées en morceaux, la sauce tomate, le maïs et le persil. Réserver la farce.

Pour la pâte :

1. Mélanger le lait, l'huile, les oeufs et le sel dans un robot culinaire (ou un mixeur). Ajouter graduellement la farine de blé et la levure.
2. Verser la moitié de la pâte dans un moule graissé et ajouter la farce sur le dessus.
3. Cuire au four préchauffé à 180°C / 356°F jusqu'à ce que la pâte soit dorée (environ 30 minutes).



Une recette signée:

Keyth Bernardo



Saint-Constant