LE 17

PÂTÉ AU POULET AUX ARTICHAUTS ET AUX ÉPINARDS

La cuisson de la pâte séparément permet de la garder délicieusement croustillante, ce qui vous donnera une croûte parfaite pour cette délicieuse garniture crémeuse au poulet. La richesse de ce plat en fera le partenaire idéal pour accompagner notre Chardonnay Chenin Blanc Édition Limitée vif et gouleyant.

Donne: 4 portions

INGRÉDIENTS :

- 1 abaisse préroulée de pâte feuilletée
- 2 c. à table beurre
- 1 petit oignon, haché
- 8 oz champignons, tranchés
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1/2 c. à thé (chacun) sel et poivre
- 1 tasse bouillon de poulet
- 1/2 tasse Chardonnay Chenin Blanc Édition Limitée
- 1 c. à table fécule de maïs
- 2 tasses poulet cuit, en cubes
- 1 tasse cœurs d'artichaut marinés, hachés
- 1 tasse crème sûre
- 4 tasses bébés épinards
- 1 tasse fromage Parmesan, râpé
- 1 c. à thé zeste de citron, finement râpé

PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Étendre la pâte sur une planche. Servez-vous du dessous d'une assiette de 12 oz allant au four comme guide pour découper des cercles dans la pâte. Transférez sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Incisez chaque pièce de pâte en quadrillé. Cuire pendant 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et bien dorées.

Entre-temps, faire chauffer le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon, les champignons, l'ail, le sel et le poivre; faire sauter pendant 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Ajoutez le bouillon de poulet avec le vin et la fécule de maïs en fouettant jusqu'à ce que vous obteniez une texture onctueuse. Incorporez le tout dans la poêle; cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et bouillonne. Incorporez le poulet, les cœurs d'artichaut, et la crème sûre. Laissez mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à le mélange soit bien chaud.

Incorporez les épinards jusqu'à ce qu'ils soient tombés. Retirez du feu et incorporez le fromage Parmesan et le zeste de citron. Étendre sur des assiettes de service et recouvrir de la pâte chaude.

ACCOMPAGNEMENT :
CHARDONNAY CHENIN BLANC ÉDITION LIMITÉE

vinexpert[MC]
FAIRE SON VIN. LE FAIRE BIEN.
www.vinexpert.com