

Pâté sans fond à la courge musquée

TOTAL TIME
35 min

PORTIONS
10



Ce pâté à la courge musquée se compose d'un mélange copieux d'oignons, de carottes, de céleri, de pommes de terre, de panais et de courge musquée sucrée sautés, le tout enveloppé dans de la soupe Signature Courge musquée de la moisson pour une saveur riche et savoureuse. Recouvert d'une pâte feuilletée dorée, cela en fait un plat réconfortant et délicieusement satisfaisant, parfait pour toutes les saisons.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Courge musquée de la moisson

CODE DE CAS 20538



Pâtes feuilletées Pepperidge Farm®

CODE DE CAS 18463

Ingredients

45 mL	Huile d'olive
160 g	Oignon, coupé en dés
130 g	Carotte, coupée en dés
100 g	Céleri, coupé en dés
475 g	Pomme de terre, pelée, coupée en dés
265 g	Panais pelé, coupé en dés
400 g	Courge musquée, pelée, épépinée, coupée en dés
35 g	Ail, haché
2.7 g	Feuilles de thym fraîches
5 g	Sel casher
1.15g	Poivre noir, moulu
28 g	Beurre non salé
1 sac (1.81 kg)	Signature Courge musquée de la moisson
2.5 g	Amidon de maïs
1 chaque	Pâtes feuilletées Pepperidge Farm®
1 chaque	Œuf, moyen, légèrement battu

Directions

- 1 Dans une grande marmite, faire revenir les oignons, les carottes, le céleri, les pommes de terre, les panais, la courge musquée et l'ail de 3 à 4 minutes.
- 2 Ajouter les herbes et le beurre. Cuire de 3 à 4 minutes de plus.
- 3 Saler et poivrer. Ajouter la soupe Signature Courge musquée de la moisson et laisser mijoter 5 minutes à feu doux.
- 4 Préparer une mixture avec de la fécule de maïs. Ajouter au mélange pour faire épaissir, réserver.
- 5 Mettre 7 oz de garniture dans de grands ramequins. Recouvrir chaque ramequin de pâte feuilletée, en pinçant les bords pour qu'ils soient bien étanches.
- 6 Badigeonner d'un œuf légèrement battu. Cuire au four à 77°C (350°F)
- 7 10 minutes, en vérifiant fréquemment pour éviter que cela ne brûle. Servir immédiatement.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140°F).