

Recette

Pâté au saumon

INGRÉDIENTS :

- 4 patates moyennes
- 1 conserve (213 g) de saumon Keta
- 1 oignon, émincé (au goût)
- 1 conserve (10 oz; 284 mL) de crème de céleri
- 2 abaisses de tarte déjà prêtes
- Un peu de beurre, pour la cuisson

PRÉPARATION :

- Faire bouillir les pommes de terre; Préparer le saumon en enlevant la peau qui reste et les arêtes et en le défaisant en morceaux tout en gardant le liquide.
- Piler les pommes de terre. Ajouter du beurre, la crème de céleri (assez pour faire une belle purée) et l'oignon.
- Placer une abaisse de tarte dans un moule assez profond de 8 pouces (22 cm). Étendre les pommes de terre pilées, le saumon avec le liquide et l'autre abaisse de tarte. Pour un pâté moins liquide, ne pas verser le jus du saumon.
- Faire cuire à 350°F pendant 1/2 heures environ jusqu'à ce que la croûte soit dorée.