

PÂTÉ AU SAUMON



Ingrédients

ABAISES DE TARTE 9" (FOND ET DESSUS)	1 un	CAROTTE	1 un
SAUMON EN CONSERVE 213G	1 un	POMMES DE TERRE	4 un
OIGNON JAUNE (PETIT)	1 un	MARGARINE OU BEURRE	1 c. à thé
RUTABAGAS	1/2 tasse	SEL	1 c. à thé

Méthode

- **Cuire les pommes de terre et les autres légumes**
 - **Pendant ce temps, suer les oignons et y incorporer le saumon**
 - **Faire une purée avec les pommes de terre, légumes cuits, le sel et la margarine/beurre**
 - **Mélanger ensemble tous les ingrédients**
 - **Déposer le mélange dans l'abaisse et recouvrir avec le dessus de pâte**
 - **Cuire au four 375°F pendant 45 minutes**
-
-
-
-
-
-
-
-

