## **PRÉPARATION**

#### **ÉTAPE 1**

Mélanger la viande et les épices.

## **ÉTAPE 2**

Mettre le tier de la viande dans le fond et ajouter des lanières de pâte pour laisser passer le jus.

## **ÉTAPE 3**

Répéter l'opération à nouveau pour le deuxième tier de viande et pâte. Puis, encore pour la troisième étape, mais le dessus, déposer une pâte pleine trouée (cheminée).

#### **ÉTAPE 4**

Réfrigérer toute la nuit.

### **ÉTAPE 5**

Au moment de la cuisson, ajouter 3 tasses de bouillon de poulet(jusqu'au bord) et vérifier durant la cuisson.

## **ÉTAPE 6**

Couvrir et cuire à 350°F durant environ 4 heures.

# Catégories

Pâté