



Tourtes au Poulet, Champignons & Poireaux

★★★★★

Une délicieuse tourte feuilletée garnie de poulet, poireau et champignons.

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Temps total 45 minutes

Portions 4 personnes

Calories 850kcal

Ingrédients

- 400 g aiguillettes de poulet *
- 50 g dés de bacon
- 50 g beurre
- 150 g champignons émincés *
- 100 g poireau en rondelles *
- 1 cuillère à soupe oignon jaune émincés*
- 1 gousse ail
- 20 cl bouillon de volaille 20 cl d'eau avec 2 bouillons cube
- 60 g petits pois *
- 2 cuillère à soupe farine
- 1 pâte Brisée *
- 1 pâte feuilletée *
- 1 jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau pour la dorure
- huile d'olive
- sel et poivre
- estragon séché

Instructions

1. Préchauffez votre four à 180°C. Détaillez les aiguillettes de poulet en petits cubes puis faites-les revenir rapidement avec un filet d'huile d'olive et les dés de bacon dans une poêle bien chaude. Débarrassez avant que la viande soit complètement cuite, salez, poivrez et réservez.
2. Dans la même poêle, faites fondre le beurre et ajoutez-y les champignons, le poireau, l'oignon, l'ail pressé et l'estragon. Salez et poivrez puis laissez cuire pendant environ 5 minutes en remuant. Ajoutez le bouillon de volaille et la viande puis laissez mijoter pendant 15 minutes.
3. Hors du feu, ajoutez les petits pois et la farine. Mélangez bien.
4. Garnissez un moule à tourte beurré avec la pâte Brisée. Remplissez avec la garniture au poulet et recouvrez d'un disque de pâte feuilletée. Soudez bien les bords et dorer à l'œuf.
5. Enfournez pour 25 minutes en surveillant la cuisson : la pâte doit être bien dorée et croustillante.