



Tartes, tourtes, quiches

Tourte au poulet et aux champignons ("chicken pie")



1h55 **20 min** **1h15** **20 min** **590**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tourte

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
500 g **Blanc(s) de poulet**
500 g **Champignon(s) de Paris**
50 g **Lardon(s)**
50 g **Olives vertes**
20 cl **Lait demi-écrémé**
40 cl **Bouillon de volaille**
1 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Farine**
1 c. à café **Herbes de Provence**
0.5 c. à café **Sel**
1 c. à café **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Éplucher et hacher l'oignon.
- 2 Peler les champignons et les couper en morceaux.
- 3 Couper le poulet en morceaux.
- 4 Couper les olives en tranches.
- 5 Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon et les lardons ensemble, sur feu vif, pendant 5 minutes en remuant.
- 6 Ajouter le poulet, les champignons, les olives, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Faire revenir pendant 5 minutes toujours sur feu vif.
- 7 Ajouter la farine et remuer pendant une minute. Ajouter le bouillon et le lait petit à petit en remuant. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 30 minutes, sur feu doux.
- 8 Remuer de temps en temps pour que la sauce n'accroche pas. Elle doit être bien épaisse.
- 9 A la fin de la cuisson, retirer du feu et laisser tiédir pendant 20 minutes.

Étape 2

Montage et cuisson de la tourte

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Foncer un moule à tarte avec l'une des deux pâtes et la piquer avec une fourchette. Verser la préparation au poulet.
- 3 Poser la deuxième pâte sur la garniture, en soudant délicatement les bords sur tout le tour.
- 4 Battre le jaune d'œuf avec le lait et dorer la pâte à l'aide d'un pinceau.
- 5 Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tourte du four, déguster tiède ou froid.