

TOURTE DE POULET

Ingrédients

- 🐔 300g de pâte feuilletée
- 🐔 4 escalopes de poulet
- 🐔 2 carottes; 1 poireau
- 🐔 1 œuf
- 🐔 2cuillères de farine
- 🐔 10 cl de vin blanc
- 🐔 25cl de crème liquide
- 🐔 75g de beurre
- 🐔 sel- poivre



Recette

- 🐔 Travailler 20 g de beurre à la fourchette jusqu'a qu'il soit crémeux
- 🐔 Incorporer la farine
- 🐔 Eplucher et émincer les légumes, les faire suer 5mn avec 20g de beurre
- 🐔 Faire rôtir le poulet avec le reste de beurre saler et poivrer
- 🐔 Dans une cocotte déposer par couche légumes et poulet
- 🐔 Déglacer la sauteuse avec le vin et la crème, ajouter le beurre manié saler, poivrer, faire épaissir.
- 🐔 Verser la sauce dans la terrine, couvrir avec la pâte feuilletée
- 🐔 Souder les bords avec le blanc d'œuf, dorer la pâte au jaune d'œuf,
- 🐔 Laisser cuire 30 mn a th7