

TOURTE AU POULET

Ingrédients :

40 g de beurre

40 g de farine

500 ml de lait environ + 1 verre de vin blanc

1 pincée de muscade

500 g d'escalopes de poulet

250 g de champignons de paris entiers en boîte

2 pâtes feuilletées

1 jaune d'œuf

Sel et poivre

Portez le lait et le vin blanc à ébullition. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole.

Lorsqu'il est entièrement fondu et qu'il commence à grésiller ajouter la farine en une seule fois.

Bien mélanger à l'aide d'un fouet.

Cuire le roux blanc ainsi obtenu quelques minutes. Attention de ne pas le laisser brunir. Il ne doit surtout pas colorer.

Versez le mélange lait et vin chaud sur le roux blanc.

Bien mélanger avec le fouet et porter à nouveau à ébullition.

La béchamel va épaissir. Laissez cuire quelques minutes en remuant au fouet constamment.

Ajoutez le sel et le poivre et mélangez à nouveau.

Coupez les escalopes de poulet en petits dés et faites les revenir dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez dans une assiette. Dans la poêle remettre un peu de beurre et faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il

soit fondant puis rajoutez les champignons de paris (coupés en deux). Laissez rissoler quelques minutes.

Versez le poulet et l'oignon et les champignons dans votre béchamel et bien mélanger. Laissez refroidir le tout.

Etalez une pâte feuilletée dans un moule à tarte en conservant la feuille de cuisson et sans retirer l'excès de pâte. Versez la préparation au poulet et couvrez avec le deuxième disque de pâte. Faites une pression sur le pourtour pour souder les 2 pâtes et soit vous retirez l'excès à l'aide d'un couteau, soit vous enrôlez les 2 pâtes pour faire un rebord.

Badigeonnez la surface du jaune d'œuf dilué avec 1 cuil. à soupe d'eau et faites trois petits trous. Vous pouvez aussi réaliser un dessin avec un couteau.

Mettre au four environ 30 mn à 180/200 °.