



## Tourte poulet et légumes



4 pers



30 mn

### Les ingrédients

- 2 filets de poulet rôtis
- 2 carottes
- 6 poireaux
- 40 g de beurre
- 20 cl de vin blanc sec
- 35 cl de crème liquide
- 2 pâtes feuilletées
- 1 c. à s. de Maïzena
- 20 cl de lait de coco
- 1 oeuf
- Sel et poivre

### La recette

#### Etape 1

Retirer la partie verte des poireaux, émincer les blancs.

#### Etape 2

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et ajouter les poireaux. Saler et faire revenir 10 mn en mélangeant de temps en temps.

#### Etape 3

Verser le vin blanc et mélanger. Ajouter la crème et laisser réduire pendant 5 min.

#### Etape 4

Servir ou laisser refroidir et placer au réfrigérateur. La fondue de poireaux se conserve jusqu'à 5 jours.

#### Etape 5

Préchauffer le four à 210°C (Th.7).

#### Etape 6

Dans un plat à tarte, mettre la pâte feuilletée et disposer une feuille de papier cuisson sur la pâte. Enfourner 10 mn.

#### Etape 7

Découper le poulet en cubes et tailler les carottes.

#### Etape 8

Dans un bol, délayer la Maïzena avec 1 c. à soupe d'eau, ajouter le lait de coco. Mélanger avec le poulet et les légumes.

#### Etape 9

Saler, poivrer et verser le tout dans le fond de tarte précuit.

#### Etape 10

Déposer la seconde pâte feuilletée sur la garniture. Appuyer sur les bords pour souder les deux pâtes. Pour finir, dorer la pâte avec le jaune d'oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau. Enfourner pour 25 min de cuisson.

