

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 fondu 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.