



CHICKEN PIE

Ingrédients : pour 6 personnes

Un reste de poulet cuit au bouillon (environ 300 grs) -préférez le poulet au bouillon plutôt qu'un blanc de poulet que vous aurez cuit à la poêle qui serait trop sec-

250 grs de champignons frais

1 échalote, 1 carotte, 1 petite branche de céleri

25 cl de bouillon de volaille

1 bonne cuillère à soupe de farine

4 cuil. à soupe de crème fraîche

20 grs de beurre

2 disques de pâte feuilletée

1 oeuf, sel et poivre

Détailler le reste de poulet en petits cubes. Eponger et émincer les champignons, Peler l'échalote, la carotte et détailler tous les légumes en tout petits cubes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter d'abord les échalotes, la carotte et le céleri émincés. Mélanger et laisser fondre quelques minutes. Ajouter les champignons et faire cuire à feu vif pour éliminer l'eau de végétation. Saupoudrer avec la farine, mélanger encore et mouiller avec le bouillon de volaille. Saler et poivrer et laisser cuire 15 mn.

Ajouter ensuite les dés de volaille. Ils ne doivent plus cuire mais seulement réchauffer. Lier le tout avec la crème fraîche jusqu'à consistance épaisse et crémeuse. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Préchauffer le four à 200°.

Dans un moule à manqué recouvert d'un papier sulfurisé, disposer un premier disque de pâte feuilletée en le faisant bien remonter sur les bords. Garnir de la préparation au poulet et champignons un peu refroidie. Découper un second disque de pâte feuilletée de la dimension du moule et le poser sur la garniture. Battre le jaune d'oeuf avec un filet d'eau. Tremper un pinceau dans cette préparation et recouvrir le disque de pâte du dessus avec le jaune d'oeuf. Rabattre le disque de pâte du dessous sur celui du dessus et bien souder. Terminer de dorer l'ensemble et faire quelques dessins à l'aide du dos d'un couteau. Glisser au four pour une vingtaine de minutes, le temps que la pâte cuise et soit bien dorée. Déguster chaud avec une belle salade verte.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com