

## TOURTE FEUILLETÉE au poulet, légumes et olives

Préparation : 30mn

Cuisson : 50 mn

### Ingrédients :

- 4 blancs de volaille hachés
- 1 courgette
- **1 poivron rouge**
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym frais
- 20 olives noires
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 5cl d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

Nettoyez les légumes, coupez-les en petits morceaux. Hachez les échalotes et la gousse d'ail, faites-les fondre 3mn dans la casserole dans l'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de **poivron**. Laissez cuire 5mn puis ajoutez les morceaux de **courgette**, le sel et le poivre. Cuire 10mn sur feu moyen.

Mélangez les légumes cuits dans un récipient avec la volaille et les olives hachées.

Chemisez un moule à manquer avec un rouleau de pâte feuilletée. Répartissez la préparation dedans. Badigeonnez les bords de la pâte avec du jaune d'œuf. Posez l'autre rouleau dessus, soudez les bords et retirez l'excédent de pâte.

Dorez la surface du reste de jaune d'œuf, dessiner des traites avec la pointe d'un couteau et creusez une cheminée au centre.

Mettez la **tourte** à cuire **30 à 40mn** au four préchauffé **th6**. Sortez, laissez tiédir avant de déguster.