

# Station gourmande

## Tourte au poulet et poireaux à la crème

J'ai préparé cette tourte plusieurs fois l'hiver dernier, un plat complet et extrêmement rapide à préparer. Vous pourrez ajouter votre touche personnel, râpez un peu de gingembre, saupoudrez de cumin, à vous de vous approprier la recette

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes

2 pâtes feuilletées  
4 blancs de poulet  
4 poireaux (gros)  
3 cs de crème épaisse  
Vin blanc  
Beurre  
Feuille de coriandre  
1 jaune d'oeuf  
Fleur de sel  
Poivre blanc



Préchauffez le four à 200°

Lavez et émincez les poireaux. Dans une poêle, ajoutez une noix de beurre et les poireaux, rapidement ajoutez le vin blanc moins qu'un verre plus qu'un filet.

Salez et poivrez. Coupez les feuilles de coriandre et les ajoutez à la préparation. Ajoutez la crème épaisse. Si vous faites des cuillères bombées ne mettez que 2 cuillères. Vous ne cherchez pas à noyer vos poireaux. Laissez cuire tranquillement, vous souhaitez une préparation crémeuse et pas liquide.

En attendant, coupez vos blancs de poulet, je vous recommande en petit cube, pour plusieurs raisons, à la cuisson et à la dégustation.

Dans un moule à manquer ou un moule à tarte, posez la première pâte feuilletée avec un papier cuisson en dessous.

Dans le fond, répartissez les blancs de poulet crus coupés. Salez-les. Lorsque les poireaux sont cuits, enrobés d'une belle crème et parfumés par le vin, versez-les sur le poulet.

Mouillez à l'eau le tour de la première pâte, posez la deuxième pâte, avec un couteau, légèrement penché, coupez le surplus de pâte en vous aidant du bord du moule.

Badigeonnez d'un jaune d'oeuf. Faites une petite cheminée avec du papier alu.

Enfournez pour 25 à 35 minutes, attention à la coloration, n'hésitez pas à baisser à 180° si nécessaire.

Je dois l'avouer, la tourte se mange en sortant du four, et pas froide.