

TOURTE POIREAUX ET POULET



Ingrédients pour 6 à 8 personnes

2 pâtes feuilletées
3 poireaux
2 blancs de poulet émincés en petits cubes
15 cl de crème liquide
2 œufs
1 oignon
Estragon surgelé
1 c à s d'huile d'olive
sel, poivre.

Faire fondre du beurre dans une cocotte et ajouter les poireaux coupés en rondelles. Saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu moyen tout en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.

Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle. Ajouter le poulet émincé et faire cuire. Saler, poivrer et ajouter l'estragon.

Étaler la pâte dans un moule à tarte haut et piquer le fond avec une fourchette.

Mélanger les poireaux avec les dés de poulet et les disposer sur le fond de tarte.

Fouetter les œufs avec la crème, saler et poivrer et verser sur la préparation.

Étaler la deuxième pâte feuilletée par-dessus. Bien fermer les bords des deux pâtes à l'intérieur et faire un trou au centre pour laisser la vapeur s'échapper. Dorer avec un jaune d'œuf.

Faire cuire à 210° environ 35 minutes.