

Les recettes du mas d'Issoire

Tourte à la volaille

Ingrédients:

2 ronds de pâte feuilletée ou brisée

300gr de blanc de poulet

3 poireaux émincés en entier

2 oignons émincés

1 gousse d'ail

150gr de poitrine fumée (facultatif)

150gr de champignons de Paris frais. J'ai essayé avec des champignons noirs que je fais gonfler dans l'eau et que je coupe en petits morceaux, excellent !

Préparation:

Faire revenir les poireaux, les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Réserver

De même avec la poitrine fumée. Réserver.

Faire « suer » les champignons. Réserver

Faire dorer les blancs de poulet coupés en petits dés (la tourte est plus facile à découper).

Étaler la pâte sur un moule à tarte un peu profond, étaler dessus la fondue d'oignons poireaux, puis la poitrine fumée, le poulet, et enfin les champignons.

Recouvrir de l'autre rond de pâte. Bien pincer les bords pour fermer (faire un petit « roulotté »), décorer le dessus en faisant des entailles légères vers le centre, étaler du jaune d'œuf au pinceau.

Faire une petite cheminée au centre et enfourner (180°) pendant 30mn.

Au bout de 20mn, faire couler un peu de crème fraîche liquide par la petite cheminée.