

## # TOURTE AU POULET, POIREAUX ET CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min



### Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Les restes d'un poulet
- 5 tranches de jambon fumé ou 10 tranches de magret fumé
- 2 poireaux
- 1 oignon ou 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 1 œuf et 1 jaune
- 40 cl de crème fraîche
- 70 g de fromage râpé
- Une pincée de paprika
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez une pâte feuilletée dans un plat à tarte allant au four.

Coupez les poireaux en fines lamelles, émincez l'oignon (ou les échalotes) et les champignons. Coupez les restes de poulet en petits morceaux. Faites dorer l'oignon dans une poêle avec un peu de beurre, ajoutez le poireau et les champignons et laissez revenir pendant une dizaine de minutes à couvert puis salez et poivrez. Ensuite, ajoutez le paprika et déglacez avec le vin blanc, remuez le tout et déposez-le sur la pâte déjà étalée. Ajoutez les restes de poulet et le gruyère. Faites revenir le jambon fumé ou le magret fumé coupés en petits morceaux dans une poêle, et éparpillez-les également sur la pâte feuilletée. Battez l'œuf et ajoutez-y la crème fraîche. Ajoutez ce mélange sur votre préparation. Recouvrez avec la 2<sup>ème</sup> pâte feuilletée.

Faites un orifice de deux cm environ pour la cheminée et décorez la pâte avec la pointe du couteau. Battez le jaune d'œuf et avec un pinceau, badigeonnez le dessus pour qu'il ait une jolie coloration. Enfourez pendant 30 à 45 min.

Servez chaud avec une salade de saison.

Source recette : <https://www.cuisineaz.com/recettes/tourte-au-poulet-poireaux-et-champignons-57257.aspx>