



Les plats principaux

Tourte au poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes poulet (cuit et effiloché finement)
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
150 grammes de fromage (râpé)
2 oignons (gros, ciselés)
100 millilitres de crème
4 œufs
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Disposez la pâte feuilletée dans une forme à tarte et appuyez bien.

Cuisez la pâte feuilletée 5 minutes dans le four préchauffé. Retirez-la du four et réservez.

Battez la crème et incorporez-y les oignons ciselés, le persil haché, les œufs et $\frac{1}{4}$ du fromage. Mélangez bien le tout puis incorporez le poulet finement effiloché. Salez et poivrez.

Étendez le mélange dans la forme à tarte puis saupoudrez du reste du fromage. Cuisez la tarte 20-25 minutes jusqu'à ce que les œufs soient pris et la pâte bien dorée.

Retirez la tourte du four et laissez-la refroidir. Coupez la tourte en parts et servez.

Conseil:

Vous pouvez aussi faire une version végétarienne de cette tourte. Supprimez le poulet et ajoutez des légumes finement hachés. Les petits pois et les carottes conviennent bien à cette recette. Servez avec une petite salade.

Ustensiles de cuisine

Four

