



Les plats principaux

## **English pie aux poireaux et poulet**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
3 tiges de poireau (coupés finement)  
200 millilitres de bouillon de poulet  
120 millilitres de crème entière  
2 poulet (en dés)  
1 cuillère à soupe de moutarde  
4 cuillères à soupe de lait  
1 cuillère à soupe de farine  
1 jaune d'oeuf  
1 cuillère à café d'épices à poulet  
thym (frais)  
beurre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C.

Rôtissez bien les dés de poulet dans du beurre, assaisonnez-les avec les épices à poulet et du poivre puis retirez-les de la poêle.

Mettez les poireaux dans la poêle en ajoutant un peu de beurre puis étuvez-les bien. Ajoutez la farine, salez et poivrez et laissez encore cuire durant 2 minutes.

Couvrez le tout avec le bouillon de poule, le lait et la crème. Mélangez bien le tout et laissez réduire.

Mettez le poulet et la moutarde dans la sauce épaissie et assaisonnez avec thym, poivre et sel.

Chemisez une forme à tarte ronde avec du beurre et remplissez avec le mélange poireau-poulet.

Couvrez la forme à tarte avec la pâte feuilletée et badigeonnez avec le jaune d'oeuf. Enfournez la tarte durant 25 minutes.

Bak de taart gedurende 25 minuten in de oven.

## Ustensiles de cuisine

Four

