

UNE RECETTE FACILE ET GOURMANDE DE TOURTE AU POULET

MINI CHICKEN POT PIES



Aujourd'hui, nous allons vous faire découvrir une spécialité de notre carte : de délicieuses Mini Chicken Pot Pies de Sallys Welt. Ce sont des tourtes au poulet avec des pois et des carottes, recouvertes d'une pâte à pain croustillante !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pâte à pain

- » 250 g de farine
- » ½ c. à c. de sel
- » 130 g d'eau (chaude)
- » 15 g d'huile d'olive

Farce

- » 400 g de blanc de poulet
- » 50 g de beurre
- » 1 oignon
- » 2 gousses d'ail
- » 30 g de farine

- » 300 g de bouillon de légumes / vin blanc
- » 200 g de crème liquide
- » ½ c. à c. de sel
- » ½ c. à c. de poivre
- » 1 brin d'herbe à curry
- » 1 brin de thym
- » 100 g de pois (surgelés)
- » 100 g de carottes (surgelées)

Pour badigeonner

- » 1 œuf



PRÉPARATION :

- 01. Pâte à pain:** Pétrir tous les ingrédients pendant environ 2 à 3 minutes jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Réserver.
- 02. Farce:** Éplucher l'oignon et les gousses d'ail et les émincer. Réserver. Faire chauffer environ la moitié du beurre dans une poêle en fonte. Découper les blancs de poulet en dés d'environ 2 cm et les faire revenir à feu moyen en 2 ou 3 fois pendant 4 à 5 minutes. Réserver. Mettre le reste du beurre dans la poêle et le faire fondre. Ajouter l'oignon et l'ail émincés, les faire revenir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter la farine et faire un roux brun (1 à 2 minute(s)) jusqu'à obtenir une légère caramélisation. Délayer le roux avec le bouillon de légumes et la crème liquide. Assaisonner et mélanger. Ajouter le poulet et mélanger. Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter les légumes en fin de cuisson. Réserver.
- 03. Remplir les cassolettes:** Retirer les brins de thym et d'herbe à curry. Après avoir fariné légèrement un tapis en silicone, abaisser la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 3 à 5 mm. Verser la farce dans des cassolettes en fonte ou d'autres récipients à four. Découper des ronds de pâte et les poser sur les cassolettes. Retourner les bords de la pâte tout autour pour former un bord. Battre l'œuf et badigeonner les tourtes.

CONSEIL: vous pouvez cuire le reste de la pâte au four et faire de petits crackers croustillants.

Préchauffer le four à 200 °C (voûte/sole) et cuire les tourtes pendant 25 minutes sur le rail du bas. Environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, faire un trou dans la pâte pour que l'air chaud puisse s'échapper.

SERVIR AUSSITÔT - BON APPÉTIT !