

Tourte au poulet



Recette pour 10 portions

Préparation

1 Pâte Brisée à la moutarde

Farine 400 g
Beurre doux 82% MG 200 g
Jaune nature liquide 80 g
Moutarde à l'ancienne 80 g
Sel

Réaliser une pâte brisée parfumée à la moutarde à l'ancienne.
Foncer un moule à manquer en gardant 1/4 de la pâte pour refermer la tourte.
Réserver au froid.

2 Appareil à quiche

200g de lait 200 g
Crème ganache et cuisson 200 g
Oeuf entier liquide 240 g
25g de moutarde 25 g
Estragon
Emmental râpé 50 g
Sel, poivre muscade

À l'aide d'un mixeur, mélanger la crème, le lait, les oeufs.
Parfumer avec l'estragon, la moutarde et assaisonner de sel, de poivre et de muscade

Montage et finition

Pâte Brisée à la moutarde 760 g
Appareil à quiche 715 g
Pomme de terre en lamelles 800 g
Emincé de poulet nature 600 g
Épinards 600 g
Oignon émincé 200 g
Huile de tournesol 80 g

Faire griller les pommes de terre au four avec les oignons émincés et huile
Assaisonner de sel et de poivre.
Décongeler les épinards, les presser et les hacher
Déposer un lit de pommes de terres au fond de la tourte, puis les émincés de poulet et enfin les épinards
Couvrir avec l'appareil à quiche et renouveler l'opération
Fermer la tourte avec le restant de pâte Brisée et faire une cheminée sur le dessus.
Décorer le dessus de la tourte et cuire au four à 180°C durant 1h.
Après refroidissement, proposer la tourte à la coupe et éventuellement accompagnée d'une petite salade de garniture

Astuce

Afin d'assurer une parfaite texture de la pâte Brisée, finir la cuisson de la tourte au four à sol. Cette tourte peut être proposée froide ou chaude et éventuellement accompagnée d'une petite salade de garniture.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Crème ganache et cuisson



Emincé de poulet nature