

Pie au poulet

Pour 4 personnes.

1 poulet de 1 kg 300 acheté tout cuit, 1 paquet de pâte surgelé (250 g), 1 petite boîte ou 1 bocal de poivrons.
Sauce : 20 g de beurre, 15 g de farine, 2 dl de lait, un peu de poudre ou de cube de bouillon de volaille, 1 c à soupe de sauce tomate en boîte, sel et poivre, thym, laurier, romarin, 1 jaune d'œuf.

Pendant qu'on laisse ramollir la pâte, enlever la peau de poulet cuit, le désosser et couper la chair en petits morceaux.

Diviser les poivrons en lamelles.

Chauffer beurre et farine, mouiller avec le lait chaud, préalablement bouilli avec thym, laurier et romarin, puis passé. Faire cuire 5 mn en remuant, puis ajouter la tomate et l'extrait de bouillon de volaille. Assaisonner.

Mélanger poulet, poivrons et sauce, et verser le tout dans un plat creux allant au four. Couvrir d'un couvercle de pâte brisée étendue au rouleau, percer une cheminée au centre, dorer à l'œuf mélangé avec une c d'eau ou de lait, et faire cuire environ 20 mn à four chaud préchauffé.

Porter à table dans le plat de cuisson.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.