

Tourte au poulet

Laisser dégeler 1 paquet de pâte feuilletée. La diviser en trois parties.

Fariner la table et le rouleau à pâte. Regrouper deux des parties et aplatir sur environ 3 mm d'épaisseur.

Beurrer une tourte. La tapisser de la pâte en laissant largement déborder (la pâte a tendance à rétrécir). Piquer avec une fourchette, saupoudrer d'un peu de farine, garnir le fond de 2 oignons coupés en rondelles, puis de 100 g de gruyère coupé en lamelles puis du poulet débarrassé de la peau et des os et coupé en petits morceaux, puis de 100 g de lard fumé coupé en fines tranches puis en petits morceaux. Saupoudrer de paprika. Battre 150 g de crème fraîche avec 2 c à soupe de lait. Ajouter 1 œuf entier, battre à nouveau. Verser sur tous les ingrédients.

Aplatir le reste de la pâte. En garnir le dessus de la tourtière. Fermer en roulant l'un sur l'autre les dépassements de la pâte tapissant la tourtière et de la pâte du couvercle. Les ramener vers le bord intérieur de la tourtière. Faire un trou au centre. Enrouler un peu de pâte autour du trou pour le consolider et le maintenir ouvert. Piquer avec une fourchette le couvercle de pâte et cuire 45 minutes environ à four modéré après avoir badigeonné d'un œuf battu pour faire dorer.

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.