

# Jalousie de légumes et poulet

Empreintes PLATINE  
Silform®



## Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 1 blanc de poulet
- 1 courgette
- 4 petites tomates
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron jaune
- 2 oignons rouges
- 1 poireau
- 3 carottes
- 4 gousses d'ail
- Sel fou catalan "fleur de sel du Roussillon" \*
- huile d'olives
- poivre 5 baies du moulin
- un peu de gruyère râpé
- 1 boule de mozzarella
- 1 œuf

\*Peut se remplacer par du sel de Guérande et des herbes de Provence

Placer les empreintes Platine sur la plaque perforée.

Partager la pâte en 2, je me suis aidée des empreintes Platine pour délimiter les angles.

Ensuite couper en biais du coin vers le bord avec le racloir coupe-pâte.

Foncer les empreintes. Piquer légèrement la pâte et réserver au réfrigérateur les temps de préparer la fondue de légumes, la viande et le reste des ingrédients.

Préparer, éplucher et laver les légumes. Au TORNADO, hacher : poivron et oignons: 5 à 6 AR\*, carottes et poireau: 12 à 15 AR\*. Réserver dans un cul de poule ou bassine. \*AR: aller retour

Hacher les gousses d'ail à l'aide du presse ail.

Mélanger les légumes. Dans le wok, faire revenir les légumes hachés avec un filet d'huile d'olives. Mélanger régulièrement avec la spatule haute température.

Laisser évaporer le maximum de jus...

Pendant ce temps, faire griller les blancs de poulet (il n'en faut qu'un) sans matière grasse. Cuire 5 min de chaque face. Saupoudrer les légumes et les blancs de poulet de sel fou Catalan, poivrer les légumes. Arrêter la cuisson des blancs, couvrir et réserver.

Couper les tomates en rondelles à l'aide du couteau scie à tomates. Egoutter les tomates.

## Jalousie de légumes et poulet (suite)

Empreintes PLATINE  
Silform®



A la mandoline, émincer la courgette en rondelles ni trop fines ni trop épaisses.  
Couper le blanc en dés et hacher au TORNADO. Réserver.  
Sortir les fonds de pâte du réfrigérateur. Répartir la fondue de légumes sur les fonds de pâte.  
Garnir ensuite avec le blanc de poulet haché.  
Placer les tomates et la courgette en rondelles en les intercalant sur 2 rangées.  
Poivrer et verser un filet d'huile d'olives et un soupçon de sel fou.  
Couper la boule de mozzarella en petits morceaux.  
Parsemer d'un peu de gruyère râpé et de petits cubes de mozzarella.  
Préchauffer le four à 220°C.  
Étaler la 2ème pâte, partager en 2 et à l'aide du rouleau à losange, prédécouper les croisillons.  
Étirer délicatement pour former le grillage.  
Poser sur le moule en centrant le plus possible.  
Glisser les débords derrière les remontées du fond de pâte.  
Badigeonner d'œuf battu au pinceau.  
Enfourner pour environ 25 min (selon votre four).  
Sortir et laisser refroidir une fois la pâte bien dorée.  
Démouler environ 5 min après la sortie du four.  
Couper des tronçons à l'aide du couteau scie à tomates.  
Il permet une coupe franche et régulière.