



~ Tarte renversée au poulet ~



Ingrédients (pour 4 personnes)

*1 oignon
3 escalopes de poulet
1 pâte feuilletée toute prête
250 g de champignons de Paris
1 cs bombée de farine
20 cl de bouillon de volaille dégraissée
15 cl de crème fraîche
2 cc de sauce soja
1 oeuf
Estragon, sel, poivre*

Préchauffez votre four à 220°C.

Emincez l'oignon. Coupez les escalopes en dès. Coupez les pédoncules des champignons et coupez-les en lamelles. Faites revenir tout ce la dans une noisette de beurre pendant une dizaine de minutes.

Retirez alors la poêle du feu et saupoudrez de farine. Mélangez puis versez le bouillon et la crème. Salez, poivrez, ajoutez l'estragon et la sauce soja. Mélangez de nouveau et faites revenir le tout à feu moyen en remuant de temps en temps.

Beurrez les bords d'un plat à tarte et versez-y la préparation. Mettez la pâte feuilletée par-dessus en appuyant légèrement à quelques centimètres du bord pour la faire rentrer un tout petit peu dans le plat (les extrémités dépassent toujours). A l'aide d'un pinceau, parsemez l'oeuf battu sur la pâte afin qu'elle dore pendant la cuisson

Enfournez 15 minutes.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés