

Tourte poulet , champignons

2 pâtes feuilletées

Emincez en petits cubes 180 gr de poulet et 200 gr de champignons

Dans une poêle mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis faites colorer 2 échalotes

ajoutez les 200 gr de champignons, 1 gousse d'ail râpé ,1 cuillère à café de curcuma, 1 cuillère à café d'ail en poudre

Laissez cuire une dizaine de minutes

Ajoutez le poulet, cuire en mélangeant régulièrement, puis à la fin de la cuisson , ajoutez 1 cuillère à soupe de persil ciselé

Préparez la béchamel, dans une casserole, mettre 500 ml de lait avec 35 gr de maïzena, mélangez au fouet, ajoutez 90 gr de fromage à tartiner type st Môret sel, poivre, mélangez, mettre sur le feu et cuire jusqu'à épaississement hors du feu ajoutez 75 gr de fromage râpé, mélangez

Dans un saladier, mettre la préparation, poulet champignon et la béchamel

Dans un moule à tarte beurré, foncez une première pâte feuilletée, la badigeonner d'une cuillère à soupe de moutarde puis versez la préparation et fermez avec la deuxième pâte feuilletée, faites une cheminée

Badigeonnez le dessus avec un jaune d'œuf

Cuire dans un four préchauffé à 180 °c th 6 pendant 30 mn en surveillant pour éviter que le dessus ne colore trop

Servir avec une salade