

TOURTES EN RAMEQUINS AU POULET ET AUX LÉGUMES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min.

Ingrédients:

Pour la pâte :

- FARINE	155g
- BEURRE DE CUISSON	90g ramolli
- THYM	1 c à soupe
- EAU	4 c à soupe (glacée)

- OIGNON(S)	2
- ESTRAGON	1 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- FARINE	2 c à soupe
- CAROTTE(S)	3 belles
- PETITS POIS	80g
- OEUF(S)	1
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	

Pour la farce :

- BLANC(S) DE POULET	750g
- CITRON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	1 cube + 375 ml d'eau
- VIN BLANC SEC	60ml

Recette:

- Préparez la farce : dans une casserole, placez les blancs de poulet coupé en 2 avec le bouillon de poule et le vin blanc. Salez. Portez à ébullition.
- Ajoutez les carottes coupées en dés, les oignons émincés, le laurier. Laissez mijoter 20 minutes à couvert. Après 15 minutes, rajoutez les petits pois.
- Pendant ce temps, préparez la pâte : dans un plat, mélangez la farine et le beurre ramolli à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir une consistance de chapelure et ajoutez le thym.
- Formez un puit avec la farine et versez 3 c à soupe d'eau au centre de celui-ci. Mélangez afin d'obtenir une boule de pâte. Ajoutez si nécessaire encore 1 c à soupe d'eau.
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et formez des cercles du diamètre des ramequins.
- Placez les cercles de pâte 20 minutes au frigo.
- Sortez le poulet et découpez-le en gros dés. Portez le liquide à ébullition et laissez réduire quelques minutes afin d'obtenir environ 300 à 325 ml de liquide. Filtrez le bouillon de cuisson en conservant le jus et les légumes.
- Dans la casserole, faites fondre un peu de beurre. Faites-y revenir les champignons coupés. Salez et poivrez. Saupoudrez de 2 c à soupe de farine et mélangez continuellement. Ajoutez le bouillon de cuisson petit à petit.
- Ajoutez à la sauce ainsi formée, les légumes et le poulet coupé. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Répartissez cette préparation dans les ramequins.
- Mouillez le bord des ramequins et fermez-les avec les cercles de pâte. A l'aide de la pointe d'un couteau, trouez le centre de la pâte (pour la vapeur de cuisson). Enduisez la pâte d'œuf battu avec un pinceau.
- Enfournes pendant 30 minutes jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.

