



Tourte de poulet et cancoillotte Savagnin

Sabine Alphonsine



Plat



15-30min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
Savagnin



Les ingrédients

- 2 pâtes feuilletées épaisses
- 1 pot de Cancoillotte Le Francomtois Savagnin
- 240 g de blanc de poulet
- 200 g de champignon de Paris
- 1 petite tête de brocoli
- 200 ml de fond de volaille
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym frais
- 3 cuillères à soupe de farine
- Huile d'olive
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- Sel et poivre
- 1 noisette de beurre



La préparation

- Préchauffez le four à 200°C
- Beurrez un moule de 25 cm.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte. Faites revenir l'ail et l'oignon émincés. Ajoutez les blancs de poulet coupés en lamelles. Faites revenir 5 minutes.
- Ajoutez le brocoli en petit bouquet et les champignons en lamelles et le poivre. Faites revenir 5 minutes.
- Ajoutez la farine et mélangez bien le tout.
- Versez le fond de volaille et la Cancoillotte. Assaisonnez si besoin. Laissez mijoter à feu doux 20-25 minutes pour faire épaissir.
- Tapissez le moule avec une pâte feuilletée. Versez la préparation au poulet dans le moule. Recouvrez avec l'autre pâte feuilletée. Refermez bien les deux pâtes ensemble au niveau des bords du moule. Vous pouvez ici, décorez le dessus de la tourte comme vous le désirez (croisillons de pâte feuilletée, pâte entière, décoration en feuilles de pâte...).
- Badigeonnez la tourte avec un jaune d'oeuf battu. Enfourniez 20 minutes à 200°C.