

Tourtière au poulet et aux champignons



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Pas toujours facile d'utiliser les restes ! Cette recette entre dans la catégorie des plat revisités car les restes froids ne sont pas toujours appréciés. A réaliser avec toute autre viande ou du poisson.

Ingrédients

- 1 reste de poulet
- 1 pâte brisée - pour le dessous
- 1 pâte feuilletée - pour le dessus
- 1 petite boîte de champignons
- gruyère râpé
- sel
- poivre
- pour la béchamel :
- 250 ml de lait
- 2 cs de maizena
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Etalez le disque de pâte brisée au fond d'un moule beurré. Emiettez grossièrement la viande et garnissez-en le moule. Ajoutez les champignons en morceaux.
- 2 Préparez votre sauce béchamel : faites chauffer le lait dans une casserole puis ajoutez la maizena. Salez et poivrez. Faites épaissir sur le feu. Versez cette sauce sur vos ingrédients, parsemez de gruyère râpé et couvrez avec la pâte feuilletée.
- 3 Badigeonnez la pâte de lait, faites un petit décor avec une chute de pâte, piquez la surface avec un pique et réservez 30 minutes au frais.
- 4 Enfournez 45 minutes à 200°C (th.6-7) et servez à la sortie du four.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

