



TOURTE AU POULET ET AU CITRON CONFIT



La pâte : 7cl de lait, 2 petits jaunes d'œuf, 1cs bombée de sucre, 10g de sel, 375g de farine, 280g de beurre.

Fouettez le lait avec les jaunes, le sucre et le sel. Sablez la farine et le beurre, puis ajoutez le mélange au lait et pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Formez une boule, étalez-la légèrement, enveloppez-la dans un film alimentaire et réservez-la au frais 30 min.

La farce : 75cl de bouillon de poulet ou de légumes, 500g de blanc de poulet, 50g de beurre, 50g de farine, 3 jaunes d'œuf, 2 petites carottes pelées et coupées en tout petits dés, 100g de citron confit finement haché, le zeste d'un citron jaune bio ou non traité, 150g de petits pois congelés, sel, poivre, un œuf pour la dorure.

Portez le bouillon à ébullition. Ajoutez les blancs de poulet, baissez le feu et laissez pocher 10min à frémissements. Retirez la casserole du feu prélevez les blancs avec une écumoire, réservez le bouillon. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez la farine d'un coup et mélangez vivement. Versez petit à petit 50cl du bouillon réservé encore chaud sur le roux en mélangeant pour bien dissoudre celui-ci. Laissez épaissir à feu doux en remuant de temps en temps. Retirez du feu et laissez refroidir. Lorsque la sauce blanche est à température ambiante, incorporez en mélangeant bien les jaunes d'œuf et assaisonnez à convenance de sel et poivre. Coupez les blancs de poulet en lamelles et ajoutez-les à la préparation ainsi que les carottes, les petits pois encore congelés, le citron confit et le zeste.

Préchauffez le four à 175/180°. Étalez 2 disques de pâte et déposez-les dans le fond des moules à manqué. Étalez 2 autres cercles pour le dessus des tourtes. Répartissez la garniture dans les moules, humidifiez le pourtour de pâte et recouvrez avec les disques réservés, pincez les bords ensemble avec les doigts pour bien souder le tout. Battez l'œuf avec une pincée de sel et badigeonnez au pinceau la surface des tourtes. Enfournez et laissez cuire 40 à 45 minutes

