



Tourte au poulet, oignons et marrons, salade d'hiver

Tourte au poulet, oignons et marrons (pour 4 personnes)

- 150 g de farine
- 1.5 kg de blanc de poulet
- 3 carottes émincées
- 2 oignons hachés
- 6 gousses d'ail émincées
- 1 litre de fond de volaille
- 250 g de champignons de paris
- 250 g d'oignons grelots frais
- 1 boîte de marron précuits en morceaux
- ½ botte de persil haché frisé
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Thym frais
- Sel
- Poivre du moulin

Ingrédients :

1/ Farinez les cubes de poulet et faites-les dorer à l'huile d'olive dans une cocotte. Quand ils sont dorés, débarrassez et réservez.

2/ Dans la même cocotte, ajoutez les carottes, les oignons grelots, l'ail et le thym et faites revenir à feu vif.

3/ Singez avec la farine et ajoutez ensuite le poulet, mouillez avec le bouillon, assaisonnez de sel et poivre. Laissez mijoter pendant +/-30'.

4/ Dans une sauteuse, faites revenir dans l'huile bien chaude les oignons.

5/ Ajoutez les champignons aux oignons. Assaisonnez de sel et poivre. Si nécessaire mouillez avec un filet d'eau.



6/ Lorsque le poulet est cuit, ajoutez-y les champignons, les oignons et les marrons. Laissez cuire pendant 5'.

7/ Pour terminer ajoutez le persil haché, bien mélanger le tout. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

8/ Versez la préparation dans un plat à four et couvrez de l'abaisse de pâte feuilletée. Faites quelques trous pour laisser échapper la vapeur. Garnissez avec des motifs en pâte de votre choix.

9/ Badigeonnez de jaune d'œuf et enfournez pendant +/- 40' dans un four préchauffé à 180°.

10/ Lorsque la tourte est cuite, sortez-la du four et laissez la tiédir avant de servir.

Salade d'hiver (chicon pomme et noix) pour 4 personnes

- 200 g de mâche
- 2 chicons
- 1 pomme à croquer
- 10 cerneaux de noix écrasés
- 50 g de roquefort
- 1 c à s de moutarde violette
- Huile d'arachide
- Huile de noisette
- Vinaigre de Xérès
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

1/ Lavez la mâche à grande eau et essorez-la

2/ Ciselez très finement les chicons et réservez.

3/ Dans un saladier, faites une vinaigrette avec la moutarde, mélangez les huiles selon votre goût, relevez avec un trait de vinaigre, assaisonnez sel et poivre du moulin. Pour terminer, écrasez à la fourchette le roquefort et incorporez-le au mieux avec la vinaigrette.

4/ Au moment de servir, mettez la salade, les chicons, et les noix écrasées dans le saladier.

Terminez par de petites tranches de pomme et fatiguez bien le tout.

5/ Servez la salade directement avec la tourte.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_tourte-au-poulet-oignons-et-marrons-salade-d-hiver?id=8185757&emissionId=5931