Tourte au poulet, poireau et Blue Stilton PDO Hartington

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **60 min.**
Cuisson : **20 min.**

Ingrédients

Pour la garniture

- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 500g de filet de poulet ou de dinde coupée en dés
- 200 g de Blue Stilton PDO Hartington coupé en petits morceaux
- 50 g de lardons
- 2 poireaux, lavés et coupés en tranches épaisses
- 150 g de champignons coupés en quatre
- Estragon : une branche fraîche ou une cuillère à café d'estragon séché
- 1 gousse d'ail écrasée

Béchamel

- 15 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30 cl de lait
- Cube de bouillon de poulet
- Poivre noir

Glaçage

- Un peu de lait et un œuf battu

Pâte

- 2 cercles de pâte feuilletée

Étapes de la préparation

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Chauffer l'huile dans une poêle et faire dorer les dés de poulet avec les lardons. Ajouter les poireaux, les champignons, l'ail et l'estragon et faire revenir à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.
3. Préparer la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine, en utilisant un fouet, en remuant bien pour obtenir une pâte. Faites cuire la farine pendant 1 minute à feu moyen en remuant tout le temps pour éviter un arrière-goût. Verser lentement le lait, petit à petit, en remuant continuellement au fouet jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Ajoutez le cube de bouillon et assaisonnez de poivre selon votre goût.
4. Graisser le plat à tarte, puis déposer un premier cercle de pâte dans le fond.
5. Mélanger la garniture de poulet à la sauce et verser le tout sur la pâte.
6. Émietter le Blue Stilton sur le dessus.
7. Poser le 2e cercle de pâte par-dessus en scellant bien hermétiquement les bords pour former un couvercle.
8. Pour le glaçage, badigeonner le dessus de lait ou d'œuf.
9. Piquer ou marquer la pâte à l'aide d'une fourchette et mettre au four à 220°C/200°C pendant 15-20 minutes. La pâte doit avoir levé et être dorée lorsque vous la sortez du four.
10. Laissez reposer la tarte pendant 5-10 minutes avant de servir