

Tarte poulet/champignons à la cancoillotte



Ingrédients pour une tarte de 25 cm de diamètre:

200g de pâte brisée

1 barquette de champignons de Paris ou 20g de trompettes déshydratées

400g de filet de poulet

1 pot de 200g de cancoillotte nature

2 gros oeufs

100g de crème fraîche épaisse

sel, poivre

1 cuillère à soupe de persil haché

Préparation:

- Etendre la pâte brisée au rouleau et en garnir un moule à tarte.
- Couper le poulet en petits morceaux et le faire revenir à la poêle dans une cuillère à soupe d'huile. Saler, poivrer.
- Faire revenir les champignons de Paris coupés en lamelles pendant quelques minutes ou réhydrater les champignons séchés.
- Répartir les morceaux de poulet et les champignons sur le fond de tarte.
- Dans un saladier battre les oeufs avec la cancoillotte et la crème. Saler, poivrer et ajouter le persil haché. Verser cette préparation sur la tarte et enfourner à four préchauffé à 190°C pendant 35 minutes environ.