

Tarte au poulet et aux poireaux gratinée au Comté



Ingrédients pour une tarte de 30 cm de diamètre:

Pâte brisée:

190g de farine
90g de beurre
1 pincée de sel
50ml d'eau

3 filets de poulet (300g)

50g de beurre

3 cuillères à soupe bombées de
farine

1/2 litre de lait

sel, poivre, muscade (facultatif)

1 oeuf entier + 1 jaune

100g de comté râpé

Garniture:

500g de blanc de poireaux

Préparation:

- *Pâte brisée:* Dans la cuve du robot munie du pétrin, mettre la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Mettre en marche puis ajouter l'eau par la goulotte. Laisser tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Laisser reposer 1 heure au frais.

Étendre la pâte et en garnir une tôle à tarte de 30 cm. Déposer un disque de papier cuisson recouvert de haricots secs pour la précuire. Glisser au four préchauffé à 170°C pour 15 minutes.

- *Garniture:* Laver et émincer les blancs de poireaux. Les faire fondre dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer. Réserver.

Émincer les filets de poulet en petits morceaux puis les faire revenir dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Dans une casserole, faire un roux avec le beurre et la farine. Délayer avec le lait. Saler, poivrer. Porter à ébullition en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporer l'oeuf et le jaune.

Mélanger la sauce au poulet et aux poireaux puis répartir cette préparation sur le fond de pâte brisée. Recouvrir de comté râpé.

Enfourner à four préchauffé à 200°C pour 20 minutes environ.

