



FEUILLETE DE BLANCS DE POULET ET POIREAUX

Pour 4 personnes

- 250g Blancs de poulets, sel, poivre du moulin
- 1 c.à s. Beurre
- 1 dl Vermouth sec (Noilly Prat)
- 3 dl Crème entière
- 2 ou 3 blancs de poireaux
- 1 Pâte feuilletée rectangulaire
- 1 Œuf

Recette :

1. Assaisonner les blancs de poulet et faire dorer dans le beurre des deux côtés.
2. Retirez-les de la poêle et laissez-les refroidir. Déglacer le fond avec le vermouth et laisser réduire de moitié.
3. Incorporer la crème au fouet jusqu'à ce quelle soit veloutée.
4. Pendant ce temps, éplucher, laver et couper les poireaux en julienne. Les plonger 1 minute dans l'eau bouillante salée, puis les passer sous l'eau froide et les laisser égoutter.
5. Les incorporer à la sauce, réchauffer rapidement et rectifier l'assaisonnement. Verser la moitié de la sauce dans un plat à gratin, disposer les blancs de poulet et napper avec le reste de la sauce.
6. Abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur. Découper un couvercle dont le bord dépasse du moule de 2 cm. Badigeonner le bord au blanc d'œuf et poser sur le plat à gratin. Souder en pressant les bords et garder au frais pendant 30 minutes au moins.
7. Avant de mettre au four, dorer au jaune d'œuf la pâte,
8. Faire cuire au four, préchauffer à 200-220°C pendant 15 à 18 minutes.

Novembre 2007, D. Chuat – P.A. Duc - P. Liaudet – M. Blanc