

GATEAU DE POULET –

Pour 6 personnes

1 pate feuilletée

1 gros poulet paré coupé en 4

750g de poireaux lavés et émincés

500g de champignons en duxelle

25 cl de vin blanc

1 L de fond blanc (ajouter 2c à soupe de fond de volaille dans eau chaude)

Bouquet garni – sel poivre - 1 bouillon cube volaille

Faire colorer les morceaux de poulet dans une cocotte – Mouiller avec le vin et le fond blanc

Ajouter le bouquet garni – sel (si nécessaire) poivre et les poireaux –

Cuire 40mn à frémissement sur feu doux dans cocotte couverte

Duxelle

Faire cuire les champignons avec beurre et échalote – ajouter 1 cuiller à soupe de Maizena ou une béchamel légère – mettre dans le fond d'un plat à gratin rond.

En laissant la cocotte sur le feu sortir le poulet – laisser le refroidir – puis désosser le en le coupant en grosses aiguillettes, les disposer sur les champignons . Sortir les poireaux avec une écumoire – les mettre sur le poulet –

Ajouter le jus de cuisson réduit (1,5cm).

Mettre au dessus en collant autour du plat , la pate feuilletée étalée – dorer au jaune d'œuf –

Faire cuire 30mn dans le four chaud 210° -