

Tourte à la dinde, carottes et petits pois

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 50 min
- **Cuisson au four**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 400 g de blancs de dinde
- 150 g de petits pois écosés
 - 300 g de carottes
- 1 l de bouillon de volaille
 - 40 g de beurre
 - 40 g de farine
 - 1 oeuf
 - Thym
- Sel / Poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (Th.6).

Faites bouillir le bouillon dans une grande casserole avec le thym.

Faites-y pocher les blancs de dinde pendant 10 minutes, réserver et laissez-les refroidir.

Eplucher et couper en fines rondelles les carottes, plongez-les avec les petits pois dans le bouillon de la viande, goûter une carottes pour voir si elles sont cuites,égoutter et réserver (On garde le bouillon)

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans un casserole sur feu doux.

Ajoutez la farine en une fois et mélangez pendant 1 minutes environ.

Prélevez du bouillon de volaille et ajoutez-le dans la casserole. Mélangez puis prolonger la cuisson quelques minutes, il faut une sauce pas trop épaisse et pas trop liquide non plus, faites en suffisamment car la viande et les légumes vont être mélanger dans la sauce.

Versez les petits pois et les carottes dans la sauce, si vous voyez que la sauce est un peu épaisse, remettre un peu de bouillon

Mélangez bien.

Effilochez la viande et l'ajouter aux légumes

Déroulez une pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé.

Recouvrez avec la préparation à la dinde, comme vous pouvez le constater, je n'ai pas coupé les bords de la pâte, au contraire, je les ai rabattu sur la préparation

Déroulez la seconde pâte feuilletée sur le moule, en soudant bien les bords avec les doigts, la par contre, j'ai coupé un peu de pâte.

Faites une petite cheminée au milieu de la tourte.

Dorez à l'oeuf battu en omelette avec le pinceau.

Enfournez pour 30 à 35 minutes.

Servez chaud.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline

ASTUCE

Ne salé pas trop non plus car le bouillon de volaille sale déjà, mais goûter votre préparation tout de même