

La Chicken and leek pie

*C'est un plat du quotidien en Irlande. Soûteux et roboratif,
il s'agit avant tout d'un savant mélange de saveurs.*

Pour 6 personnes

6 blancs de poulet – 250 ml de crème fraîche épaisse – 100g de lardons – 100g de champignons – 2 oignons émincés – 2 poireaux lavés et émincés – 2 c à s de farine – 2 pintes de bouillon de volaille – thym – 2 rouleaux de pâte feuilletée – sel et poivre.

Coupez le poulet en morceaux en morceaux et faites le revenir à la poêle dans un peu d'huile, réservez quand le tout est bien doré. Dans une autre poêle faites revenir les poireaux émincés, les lardons et les oignons dans l'huile d'olive. Faites cuire à feu doux pendant 15 à 20 min en remuant régulièrement. Ajoutez la farine et remuez encore. Rajoutez ensuite, le bouillon de volaille, le poulet rôti et les champignons.

Laissez cuire à feu moyen pendant 10 à 15 min et rajoutez la crème. Laissez réduire jusqu'à obtenir une sauce d'une consistance homogène. Salez et poivrez. Versez la pâte dans un plat recouvert d'une pâte feuilletée et recouvrir avec la seconde pâte. Enfouez 25 min à 200°. Servez avec une salade.

