



Tarte poulet curry

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 blancs de poulet cuits
- 2 courgettes, 2 carottes
- 3 œufs, 20cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de curry, 1 petit morceau de beurre, sel et poivre.



Servir: A déguster chaud ou froid, avec un verre de condrieu.

Variation

Essayez avec d'autres légumes (pommes de terre, brocolis, ...), en rajoutant des oignons, et avec une base de pâte sablée ou brisée.

- Epluchez les carottes, et coupez les en petits dés, et faites les revenir dans une poêle dans laquelle vous aurez préalablement fait fondre le beurre, pendant 6 minutes
- Faites préchauffer votre four à 180°.
- Ajoutez ensuite les courgettes non épluchées mais coupées en petits dés, et continuez la cuisson pendant 6 minutes.
- Dans un saladier, battez les œufs avec la crème, le curry le sel et le poivre. Ajoutez y le contenu de la poêle, et le poulet coupé en lamelles.
- Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 12 minutes.
- Une fois la pâte cuite, ajoutez la garniture, et remettez la tarte au four pour 16 minutes.

Conseils

La cuisson de la pâte à blanc est importante pour que le fond de la tarte ne soit pas détrempé.