



## Tourte de volaille



### Ingrédients :

- |  |                  |
|--|------------------|
| - 1 pâte brisée  | - 20 cl de crème |
| - Viande d'une petite volaille ou une belle cuisse et 2 blancs | - 30 cl de lait  |
| - ½ oignon émincé  | - Sel            |
| - 4 gros œufs  | - Poivre         |

- 1 Faire sa pâte brisée (prévoir les quantités pour 1,5 fois une quiche.)
- 2 Récupérer la viande d'une petite volaille rôtie ou cuire une belle cuisse et 2 blancs.
- 3 Faire suer dans un peu d'huile ½ oignon émincé et ajouter la viande hors du feu.
- 4 Préparer « l'appareil » : 4 gros œufs, 20 cl de crème, 30 cl de lait, sel, poivre.
- 5 Faire le fond de tarte, piquer, mettre la viande et les oignons puis verser l'appareil bien battu.
- 6 Humidifier les bords du couvercle et rabattre les bords du fond de tarte dessus pour fermer la tourte.
- 7 Faire un trou pour évacuer la vapeur de cuisson.
- 8 Décorer et dorer.
- 9 Enfournez à 200°C 5 minutes et cuire 45 minutes à 160°C.  
Remarque : cuire tous les morceaux, carcasses comprises pour un meilleur goût et éviter le gaspillage.

Bon appétit !