

Légumes d'automne au poulet et à la crème

Tu peux utiliser de la courge butternut, de la courge poivrée, du potiron, du potimarron ... Ce que tu trouveras.

Recette pour 4 personnes

75 g de lardons
1 C à soupe d'huile d'olive
2 poireaux coupés en 2 dans le sens de la longueur puis en tronçons de 2 cm
300 g de céleri rave pelé et coupé en dés de 1,5 cm
300 g de courge pelée et coupée en dés de 1,5 cm
1 C à café de thym sec
75 ml de vin blanc sec
300 ml de bouillon de poule
150 ml de crème fraîche
250 g de poulet cuit coupé en petits dés
½ C à café de sel
poivre

1 abaisse de pâte feuilletée pur beurre (bien froide qui sort tout juste du réfrigérateur)
1 jaune d'œuf

Préparation

Dans une poêle préchauffée sur feu vif, fais bien griller les lardons. Réserve les sur du papier absorbant pour enlever le maximum de gras.

Dans la même poêle, fais sauter à feu moyen-vif dans l'huile les légumes avec le sel et le thym. Au bout de 2 minutes verse un petit fond d'eau pour donner un coup de vapeur aux légumes. Fais sauter encore 3 minutes. Ajoute le vin blanc et remue bien. Laisse réduire à sec. Ajoute les lardons et le bouillon de poulet, porte à ébullition et laisse cuire encore 10 à 15 minutes (jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié).

Ajoute la crème fraîche et laisse réduire encore d'un tiers. Corrige l'assaisonnement (sel + poivre). Réserve hors du feu.

Préchauffe ton four à 200 °C. Découpe ta pâte feuilletée avec un emporte pièce, ou bien découpe des triangles. Dépose les morceaux de pâte sur un plaque. Badigeonne de jaune d'œuf. A ce moment, tu peux décorer les morceaux de pâte avec des motifs. Enfourne et laisse cuire 12 minutes.

Pendant ce temps, ajoute le poulet aux légumes, remue pour réchauffer les morceaux de viandes.

Sers accompagné d'un morceau de pâte feuilletée cuite.

