



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

TOURTE COQ AU VIN BLANC



INGRÉDIENT

PRINCIPAL

Viande

TEMPS DE

PRÉPARATION

Moins de 3 heures

PORTIONS

6-8

RECOMMANDATION

DE PRODUITS

Cocotte ronde

Signature 24 cm

INGRÉDIENTS

Pour le bouillon:

- 375 ml de vin blanc
- 1 oignon, coupé grossièrement
- 1 carotte, grosses rondelles
- 1 bâton de céleri, tranché
- 2 gousses d'ail, pelées et écrasées
- Un petit bouquet de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 poulet rôti entier fermier effiloché
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 100g de lardons
- 5 pommes de terre grenailles, coupées en deux et précuites

- 200g de jeunes poireaux, tranchés dans le sens de la longueur et coupés en trois
- 1 échalote, coupée en deux et pelée
- 3 grosses carottes, épluchées et coupées grossièrement
- 200g de champignons de Paris, coupés en deux
- 50g de beurre
- 250ml de bouillon de volaille
- 2 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à café de farine de maïs
- 2 TL Speisestärke oder Maismehl
- Persil, haché

Pour la pâte :

- 400g de pâte feuilletée
- 1 œuf battu avec un peu de lait

PRÉPARATION

- 1) Placez une cocotte ronde 24cm Le Creuset sur feu moyen et ajoutez le vin, l'oignon, 1 carotte, le céleri, le thym et le laurier. Laissez mijoter pour infuser et réduire de moitié. Retirez du feu, passez au chinois et laissez refroidir.
- 2) Faites chauffer la cocotte propre et ajoutez un filet d'huile d'olive. Faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez et réservez en prenant le soin de laisser l'huile et la saveur des lardons dans la cocotte.
- 3) Dans la même cocotte, ajoutez un peu d'huile d'olive et faites revenir les champignons. Assaisonnez avec un peu de sel. Retirez-les de la cocotte à l'aide d'une écumoire et placez-les dans un tamis au-dessus d'un grand bol. Faites revenir les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient dorés et fondus, retirez-les et réservez-les avec les champignons. Faites revenir les échalotes et l'ail, puis réservez. Pour finir, faites cuire les carottes pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient juste cuites et dorées.



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

- 4) Pendant ce temps, effilochez le poulet dans un grand bol. Hachez grossièrement une grosse poignée de persil et mélangez au poulet. Ajoutez les légumes au poulet et mélangez bien.
- 5) Pour la sauce :
Versez le vin réduit et le bouillon dans la cocotte et portez à ébullition. Faites une pâte avec la farine de maïs et un peu d'eau froide, en mélangeant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Incorporez la sauce pour épaissir. Ajoutez la moutarde et le beurre en remuant pour incorporer, puis assaisonnez selon vos préférences. Ajoutez la sauce aux légumes caramélisés, aux pommes de terre, à la pancetta et au poulet effiloché. Mélangez bien pour enrober toute la garniture de sauce. Remettez-le tout dans la cocotte.
- 6) Pour la pâte :
Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail propre et coupez-la en deux verticalement. Joindre les deux morceaux ensemble. À l'aide du couvercle de la cocotte, découpez un cercle, faites le cercle juste plus grand que le couvercle pour avoir suffisamment de pâte pour couvrir le dessus de la tourte et taillez la pâte comme vous le souhaitez. Remettre au réfrigérateur pendant 20 minutes. Sortez du réfrigérateur et badigeonnez d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Placez sur le dessus de la garniture et pincez pour fermer les bords. Faites cuire au four à 180°C pendant 40 minutes jusqu'à ce que la tourte soit croustillante et dorée.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com