

LA RECETTE DU JOUR

Feuilleté de poireau émincé de dinde



- 3 poireaux
- 2 pâtes feuilletées
- 1 oignon
- 200 gr d'émincé de dinde
- 20 gr de creme liquide
- 20 gr de farine
- Huile d'olive
- 1 oeuf
- Sel
- Poivre

1- couper et laver les poireaux ainsi que l'oignon, faire revenir avec un peu d'huile d'olive a feu moyen dans une sauteuse

ajouter l'émincé de dinde, salé, poivré et couvrir votre sauteuse.

2- après cuisson saupoudrer les poireaux de farine (la farine va absorber le jus de cuisson) ajouter la crème puis enlever du feu.

3- étaler une pâte feuilletée, verser le contenu de la sauteuse sur la pâte en gardant environ 3 cm autour de celle-ci. Étaler au pinceau de l'eau froide, recouvrir avec l'autre pate et bien appuyer avec les doigts tout autour pour bien coller les deux pâtes. Un oeuf pour la dorure et enfourner a 180°