

Chicken-Pie



Suggestion de présentation

Pour 6 personnes:

1 poulet fermier de 1,300 kg
300 g d'escalopes de veau
6 tranches fines de bacon
4 jaunes d'œufs durs
250 g de champignons de Paris
1 citron
1 gros oignon
6 échalotes
50 g de persil
300 g de feuilletage
1 œuf pour la dorure
sel & poivre du moulin

Lever les filets et les cuisses, couper en 8 ou 10 morceaux (faire un petit bouillon avec la carcasse). Hacher les champignons avec 1/2 jus de citron, les suer au beurre; hacher ensemble l'oignon, les échalotes, le persil.

Assaisonner les morceaux de poulet, les mélanger avec le hachis d'oignon, d'échalotes, de persil et de champignons. Beurrer et tapisser le moule avec les escalopes de veau, si nécessaire les aplatir à la batte, assaisonner.

Ajouter le poulet avec le hachis puis les jaunes d'œufs durs, recouvrir avec les tranches de bacon; mouiller avec le bouillon froid aux 3/4.

Couvrir d'une abaisse de feuilletage (ou rognures), souder la bordure à l'œuf, renforcer d'une bande de pâte tout autour; dorer et décorer, faire une cheminée sur le dessus du pâté. Cuire au four chaud 180°C pendant 1 h 15.

En le sortant du four, couler dedans quelques cuillerées de bouillon de volaille réduit.

Servir dans une assiette un morceau de poulet, de veau, de bacon, de jaunes d'œufs avec le jus de cuisson puis un morceau de feuilletage.