

Tarte au Poulet, Champignons & Moutarde à l'Estragon



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 1 pâte brisée
- 300/350 grammes d'escalopes de dinde ou poulet
 - 250 grammes de champignons
 - 1 oignon
 - 3 oeufs
- 250 millilitres de crème liquide
 - 70 grammes de gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'estragon
 - Huile d'olive
 - Beurre
 - Sel & Poivre

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 7.
- * Emincer l'oignon, les champignons, les escalopes et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive avec une noisette de beurre.
- * Préparer l'appareil : battre les 3 oeufs avec la crème liquide. Ajouter la moutarde, puis saler et poivrer.
- * Foncer un moule à tarte et y déposer le mélange champignons/poulet. Verser l'appareil et saupoudrer de gruyère râpé.
 - * Enfourner pour 30 à 35 minutes.