

English Pies, *Lapsang Souchong* et champignons de saison

Dans ces cocottes lutées de pâte feuilletée, se crée un voyage gustatif aux origines diverses.

Elles renferment de délicieux champignons des bois, des petits morceaux de poulet sautés, et une crème corsée et délicate au thé. L'heureux élu est le Lapsang Souchong, un thé si particulier de par son caractère fumé, apportant une légère amertume et des notes végétales. Une infusion à chaud dans une crème fraîche épaisse lui permettra de s'exprimer. Un mariage osé mais délicieux, qui unit des origines de produits variés.

Une recette simple et réconfortante à mitonner après une longue journée automnale.

Préparation : 30 minutes / Cuisson : 32 minutes / Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 280 ml de crème fraîche épaisse
- 3 c. à café de thé Lapsang Souchong
- 4 échalotes
- 400 g de blanc de poulet ou de dinde
- 3 c. à soupe d'huile olive
- 10 g de beurre
- 2 pincées de thym
- 300 g de champignons variés (champignons de Paris, girolles, chanterelles...)
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre

Préparation :

1. Porter la crème à ébullition sur feu doux.
2. Hors du feu, ajouter le thé. Couvrir et laisser infuser environ 10 minutes.
3. Filtrer la crème. Réserver.
4. Préchauffer le four à 200°C.
5. Ciseler les échalotes.
6. Détailler les blancs de poulet en petits cubes.
7. Faire revenir les échalotes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Une fois colorées,

ajouter les blancs de poulet et faire revenir une dizaine de minutes avec un peu de thym. Saler et poivrer.

8. Couper les champignons en deux (ou en quatre selon la grosseur).

9. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec 1 cuillère à soupe d'huile, et ajouter les champignons. Laisser cuire 7 minutes environ à feu moyen, saler et poivrer.

10. Verser la crème sur le poulet, puis ajouter les champignons. Faire chauffer doucement l'ensemble 5 à 10 minutes supplémentaires.

11. Découper 4 cercles de pâtes un peu plus grands que le diamètre des contenants.

12. Garnir les cassolettes de poulet et les refermer avec les disques de pâte feuilletée.

13. Battre le jaune d'oeuf avec un peu d'eau.

14. Badigeonner la pâte de jaune d'oeuf. Faire un petit trou au centre de chaque pies.

15. Enfourner 15 à 20 minutes environ.

16. Parsemer les pies de fleur de sel, poivre, et de quelques brins de ciboulette ciselés avant de déguster.

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Préparation, vertus,
bienfaits : le thé
Oolong**