

Chicken pie

Pour 7-8 personnes – assez facile – abordable – cuisson : 1h10

Ingrédients :

200 g de beurre
250 g de farine
4 œufs
600g de blancs de poulet
4 tranches de jambon
150 g de champignons
1 gros oignon
1 bouillon cube de volaille, sel, poivre

Préparation :

1. Versez la farine dans une terrine, faites un puit et mettez-y 125 g de beurre en parcelles, 1 œuf entier, 5 cl d'eau et 1 pincée de sel. Pétrissez bien le tout de façon à obtenir une pâte homogène, façonnez-la en boule et laissez reposer.
2. Préparez les champignons et détaillez-les en fines lamelles. Coupez les blancs de poulet et le jambon en menus morceaux, hachez l'oignon. faites durcir 2 œufs.
3. Préparez le bouillon avec 2 verres d'eau chaude et le bouillon cube.
4. Faites dorer dans 60 g de beurre les morceaux de poulet et le jambon. Ajoutez l'oignon, les champignons et laissez quelques instants revenir en remuant à la cuiller de bois.
5. Mouillez avec le bouillon, salez et poivrez et laissez cuire doucement 30 min. découvert.
6. Beurrez un plat allant au four et versez-y le contenu de la sauteuse. Découpez les œufs durs en rondelles, disposez-les dessus. Etalez la pâte au rouleau et recouvrez-en le plat. Soudez bien la pâte aux rebords du plat (réservez les chutes) et pratiquez un petit trou au centre.
7. Décorez la pâte avec les chutes, badigeonnez-la avec un jaune d'œuf battu et mettez à cuire à four moyen (environ 180°) 30 minutes. Servez chaud dans le plat de cuisson.

Spaghettis aux fruits de mer

Pour 6 personnes

Préparation : 55mn

Cuisson : 40mn

- 400g de spaghettis
 - 750g de moules
 - 750g de coques
 - 12 crevettes roses
 - 1 verre de vin blanc sec
 - 1 gousse d'ail
 - 4 tomates fraîches (ou en conserve)
 - 1/2cuilà café d'origan
 - 1 /2 bouquet de persil plat
 - 5cuil à soupe d'huile d'olive
 - Gros sel Sel fin poivre
- 1- Mettre les coques à tremper 30mn dans l'eau avec du gros sel, puis rincer. Laver les moules et les trier. Mettre les coquillages dans un faitout, verser le vin blanc sec et faire cuire à feu vif jusqu'à ce que les coquilles soient ouvertes.
 - 2- Monder les tomates : les plonger dans l'eau bouillante, puis directement dans l'eau froide. Oter la peau et couper en petits morceaux
 - 3- Dans une cocotte, chauffer l'huile à feu doux. Ajouter l'ail finement haché et les tomates ; faire cuire 5mn en remuant. Ajouter l'origan, saler et poivrer.
 - 4- Dans le même temps, faire cuire les spaghettis « al dente » et les égoutter
 - 5- Sortir les moules et les coques du faitout. Récupérer le jus de cuisson, le passer au chinois (ou passoire fine), l'ajouter à la sauce tomate et laisser mijoter sur feu doux
 - 6- Décortiquer crevettes et coquillages. Les mettre dans la cocotte et mélanger 3mn. Ajouter les spaghettis, mélanger, parsemer de persil
 - 7- Servir bien chaud