

## Plat principal

Préparation :

45 min

Cuisson: 35 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 1 pâte brisée
- 250 g de salsifis
- 100 g de lardons
- 100 g de blanc de poulet
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g de fromage blanc en faisselle
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- sel, poivre

Béchamel :

- 30 g de beurre
- 20 g de farine
- 25 cl de lait tiède
- sel, poivre, noix de muscade

## Suggestion

\* Version bis : avec de l'estragon

\* Version bis deux : avec des pommes



# Tarte au poulet, lardons et salsifis

Faites chauffer le four à 220°.

Garnissez un moule à tarte de 30 cm de diamètre environ avec une pâte brisée.

Piquez la avec une fourchette et mettez la au four pendant 10 minutes.

Faites revenir les lardons dans une poêle avec le blanc de poulet émincé.

Préparez la béchamel : dans une casserole faire fondre le beurre ajouter la farine en mélangeant avec un fouet

A feu doux, ajoutez le lait petit à petit sans arrêter de mélanger, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Salez, poivrez et rapez un peu de noix de muscade.

Dans un saladier, mélangez la béchamel, la crème fraîche, la faisselle, l'œuf et la ciboulette.

Disposez les morceaux de blanc de poulet sur le fond de tarte avec les lardons et les salsifis.

Napez avec le mélange à la béchamel et mettre au four 25 minutes.



Suggestion de présentation