

Pâté au poulet à la bourguignonne

- 1 sac de 284 g d'oignons perlés
- 1 c. à table + 1/3 tasse de beurre
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 poireau (partie blanche et vert pâle seulement) haché finement
- 8 petites pommes de terre rouges (de type grelots), coupées en quatre
- 1 tasse de haricots verts coupés en morceaux
- 2 tasses de champignons de Paris, coupés en quartiers
- 3 tranches de bacon, coupées en dés
- 1 1/2 lb de poitrines de poulet désossées, la peau et le gras enlevés, coupés en cubes de 3/4 po (2 cm)
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 1/3 tasse de farine
- 1 1/2 tasse de lait
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à thé de thym frais, haché ou 1/2 c. à thé de thym séché
- 1 lb (500 g) de pâte à tarte du commerce
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à table d'eau
- Sel et poivre noir du moulin

Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir les oignons perlés pendant 1 minute. Égoutter les oignons, les passer sous l'eau froide pour les refroidir et les peler. Dans un grand poêlon, chauffer 1 c. à table du beurre et l'huile à feu moyen. Ajouter le poireau et cuire, en brassant, pendant 1 minute. Ajouter les oignons perlés, les pommes de terre, les haricots verts et les champignons et cuire, en brassant de temps à autre, de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes aient légèrement ramolli. Saler et poivrer. Mettre les légumes dans un grand bol et réserver.

Essuyer le poêlon et le chauffer à feu moyen. Ajouter le bacon et cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. À l'aide d'une écumoire, retirer le bacon du poêlon et le laisser égoutter dans une assiette tapissée d'essuie-tout. Dans le poêlon, ajouter le poulet et cuire, en le retournant, jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Retirer le poulet du poêlon et le laisser égoutter dans l'assiette avec le bacon.

Enlever l'excédent de gras et chauffer le poêlon à feu moyen-vif. Verser le vin blanc et cuire, en raclant le fond pour en détacher les particules, de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit presque complètement évaporé. Ajouter le reste du beurre et le faire fondre à feu moyen. Parsemer de la farine et cuire, en brassant, pendant 1 minute. Incorporer le lait et le bouillon en

brassant à l'aide d'une cuillère de bois, de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Ajouter le thym. Saler et poivrer. Verser la sauce dans le bol de légumes réservés, ajouter le poulet et le bacon égouttés et mélanger délicatement. Réserver.

Sur une surface de travail légèrement enfarinée, abaisser la moitié de la pâte de manière à obtenir un cercle dont la dimension dépasse celle de notre plat d'environ 1 po (2.5 cm). Déposer l'abaisse dans un plat allant au four d'une capacité de 5 tasses (1,25 L) en laissant dépasser l'excédent sur le pourtour. Verser la garniture réservée dans le plat. Abaisser le reste de la pâte en un cercle de la même dimension de notre plat. Dans un petit bol, mélanger le jaune d'oeuf et l'eau et badigeonner un peu du mélange sur le pourtour de l'abaisse sur la garniture. Plier la bordure de pâte sous l'abaisse du dessous et sceller ensemble les deux abaisses. Faire trois entailles sur le dessus du pâté pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis badigeonner du mélange au jaune d'oeuf.

Cuire dans le tiers inférieur du four préchauffer à 350 F (180 C) pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit bouillonnante. Mettre le pâté sur une grille et laisser refroidir au moins 10 minutes avant de servir.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: Tomates cerises et Basilic)