

## *Chaussons farcis aux poireaux et poulet*

---

### *Ingédients*

- une pâte Brisée maison
- environ 200g de poulet
- 2 poireaux
- 5cl de bouillon ou de vin blanc
- 50cl de lait demi-écrémé
- 35g de farine
- sel, poivre, muscade
- 1 oeuf pour la dorure
- 1 càc de pâte de curry (facultative)

### *Préparation*

Faites cuire le poulet au préalable, s'il ne s'agit pas de restes.

Ôtez le vert des poireaux fendez les blancs en deux pour les rincer. Emincez-les. Dans une sauteuse, faites-les revenir rapidement avec un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez puis ajoutez le bouillon ou le vin blanc. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les poireaux sont bien tendres.

Parallèlement, réalisez la béchamel légère. Pour cela, versez le lait dans une casserole. Ajoutez la farine (hors du feu) et mélangez avec un fouet. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade. Puis faites cuire à feu moyen comme une béchamel classique, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Dans un cul de poule, mélangez le poulet, les poireaux, la béchamel et éventuellement la pâte de curry pour former la farce.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Séparez votre pâte Brisée maison en 6 pâtons et étalez 6 disques de taille à peu près égale. Sur un petit disque, déposez 2 cuillères de farce. Refermez pour former le chausson. Soudez en appuyant bien sur les bords avec les doigts.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Dorez à l'oeuf.

Enfournez pour une trentaine de minutes, en surveillant. Les chaussons doivent être dorés et croustillants.

---

*So foodista*