

# Tourte à la Courge Musquée, Cèpes et Poulet

4 filets de poulet  
1 litre de bouillon de volaille  
150 g de cèpes (ou autre champignon)  
1 oignon  
600 g de courge musquée  
1 cuil. à soupe rase de farine  
2 cuil. à soupe de crème épaisse entière  
2 rouleaux de pâte feuilletée  
1 œuf  
Huile d'olive, sel, poivre,  
Noix de muscade, laurier.



Porter le bouillon de volaille et une feuille de laurier à ébullition. Ajouter les filets de poulet et cuire pendant 10 minutes. Stopper la cuisson et laisser la volaille refroidir dans le bouillon.

Nettoyer et couper les champignons. Dans une sauteuse, chauffer un filet d'huile et saisir les champignons jusqu'à évaporation de l'eau. Réserver les champignons. Dans la même sauteuse, ajouter un filet d'huile et l'oignon émincé. Ajouter la courge taillée en dés de 1 à 2 cm de côté. Faire cuire à feu doux et couvert pendant 15 minutes. Assaisonner avec le sel, le poivre et un peu de noix de muscade râpée. Rajouter les champignons. Saupoudrer de farine et mélanger. Mouiller avec 1 louche de bouillon de cuisson du poulet. Mélanger et porter à ébullition. Ajouter la crème fraîche. Cuire 5 minutes à petits bouillons. Débarrasser. Incorporer alors les filets de poulet égouttés et coupés en petits cubes.

Sur une plaque du four, garnie d'un papier alimentaire, dérouler une pâte feuilletée. Verser toute la préparation au centre. Étaler uniformément vers les bords tout en conservant 2 à 3 cm. Dérouler la 2ème pâte sur la surface. Coller les bords des pâtes avec le jaune d'œuf battu et mélangé à un filet d'huile. Rabattre la pâte inférieure sur la supérieure comme une tresse. Au pinceau, dorer la tourte. Faire une cheminée au centre. Cuire au four à 180 °C pendant 50 à 60 minutes.