

La recette du poulet en croûte à l'estragon

J'ai commandé un kilo de pâte feuilletée chez Ludovic Clément et lui ai pris un poulet fermier. budget approximatif pour 5 personnes 33 €.



Ingrédients

- un poulet d'environ 1,5 kg
- un kilo de pâte feuilletée
- un bouquet d'estragon, acheté dans la semaine et séché au four pour l'émietter facilement
- sel et poivre

Préparation

-Faire cuire le poulet doucement en cocotte ou au four th°150, 1h30 environ.

Laisser tiédir.

Réserver le jus de cuisson.

-Enlever toute la peau du poulet en laissant le poulet entier.

-Faire chauffer le four à th° 160.

-Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail, poser le poulet dessus.



-Saler, poivrer. Emietter l'estragon sur l'ensemble.

-Refermer la pâte sur le poulet.

Dorer à l'œuf. Je le fais avec du lait parfois, c'est plus simple et cela donne aussi une belle couleur caramélisée.

-Enfourner pour 45 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Servir immédiatement avec le jus de cuisson réchauffé ! Vous allez adorer vous aussi j'en suis sûre !



Avec un rôti de bœuf ou de porc la prochaine fois.