

CASSOLETTE DE VIANDE (6 pers)

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 250 grs de poulet
- 250 grs de champignons
- 125 grs de lardons fumés
- 80 grs d'olives noires dénoyautées
- 2 échalotes
- 6 c à s de crème épaisse
- 50 grs de beurre
- 1 œuf
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- Sel - Poivre

— Faire revenir le poulet avec un peu de beurre. Saler, poivrer et le couper en dés

— Nettoyer et émincer les champignons

— Faire revenir les échalotes ciselées

les lardons et les champignons.

— Ajouter le poulet, les olives hachées, le cerfeuil ciselé, sel, poivre et laisser refroidir 1 h.

— Remplir les mini cocottes de la préparation, déposer 1 c à s de crème.

— Découper des cercles de pâte plus grands que les cocottes pour pouvoir les fermer hermétiquement.

— Passer du jaune d'œuf sur la pâte en appuyant un peu.

— Battre un œuf avec un peu d'eau.

— Badigeonner la pâte avec l'œuf.

— Enfourner 25 mn à 180°.