



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

TARTE POULET CHAMPIGNONS COCO

VIANDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : **45 min**

Temps de cuisson : **8 min + 20 min**

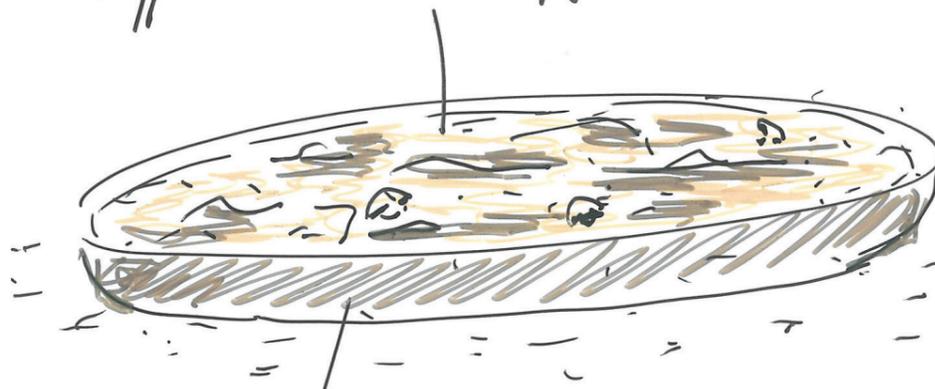
Ingrédients

- pâte brisée
- 200 g d'escalope de poulet
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 25 cl de lait de coco
- 8 portions de La Vache qui rit
- 100 g de champignons de Paris
- sel et poivre blanc
- coco râpée

Préparation

- 1 Foncez un moule à tarte et piquez la pâte. Cuire 8 minutes à 180°C.
- 2 Taillez les escalopes en lanières et les assaisonner puis les pocher dans le lait de coco quelques minutes. Retirez la volaille. Mélangez La Vache qui rit au lait de coco puis ajoutez les œufs.
- 3 Cuire les champignons en quartiers avec un peu d'eau et de sel à couverts.
- 4 Rangez dans le fond de tarte précuit les escalopes de volaille égouttées et les champignons. Verser la préparation de lait de coco.
- 5 Cuire au four 20 minutes à 180°C. À la sortie du four, parsemez de noix de coco râpée.

Appareil Poulet - Champignons - V.Q.R.



Pâte brisée salée

Noix de Coco râpée

Smald



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

