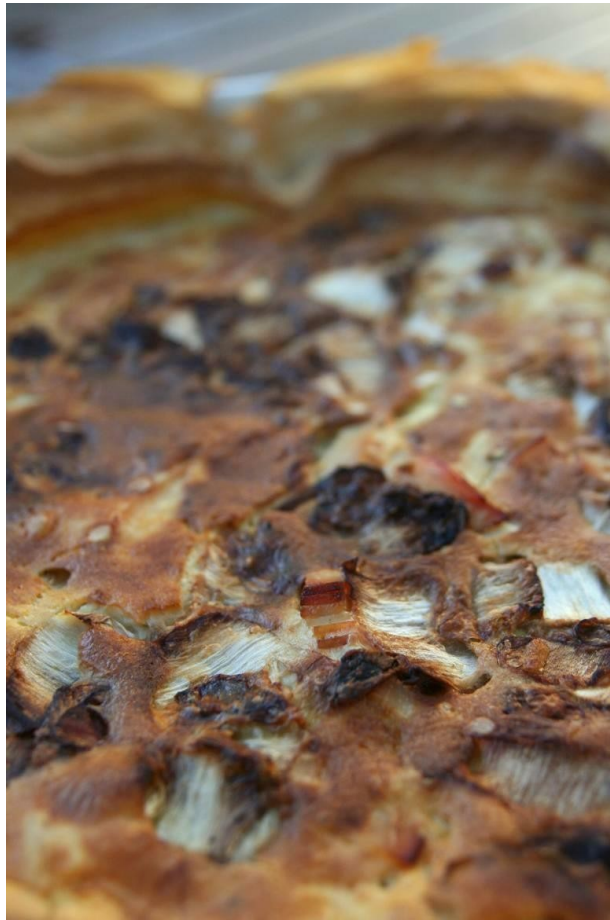


Tartatou au poulet et aux endives, parfum de cumin



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 5 tranches de blancs de poulet
- 1 endive
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillerée à café de cumin en poudre
- sel
- poivre du moulin

1. Couper l'endive en petits tronçons, ne garder que les feuilles (jeter la partie centrale et compacte). La faire revenir dans une poêle avec un peu de matière grasse pendant 5 minutes environ.

2. Étaler la pâte brisée. Couper sur la pâte les blancs de poulet en petits morceaux. Répartir également dessus l'endive revenue.

3. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème, ajouter 1/2 verre d'eau. Saler, poivrer et assaisonner de cumin. Verser la préparation sur la pâte et enfourner à 200°C pendant 25 à 30 minutes.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>