



# Chicken hotpot



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

1 poulet  
2 cuillères à soupe de beurre  
2 oignons (hachés grossièrement)  
2 carottes (épluchées et coupées en dés)  
2 panais (épluchées et coupées en dés)  
4 pommes de terre (grandes, épluchées et coupées en dés)  
3 cuillères à soupe de cognac  
3 cuillères à soupe de farine  
2 1/2 décilitres de lait entier  
1 cuillère à soupe de thym frais (ciselé)  
2 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé (ciselé)  
2 jaunes d'œuf  
2 peaux de pâte feuilletée  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Placez le poulet dans une grande casserole et couvrez-le d'eau. Salez et poivrez bien. Portez à ébullition et laissez mijoter doucement pendant 1 h 30. Retirez le poulet du bouillon et laissez-le refroidir. Retirez la chair du poulet et jetez la peau et les os. Réservez le poulet et le bouillon pour plus tard.
- 2.** Dans une casserole profonde, laissez fondre le beurre et faites blondir les oignons pendant 5 minutes. Ajoutez les carottes, les panais et les pommes de terre en dés. Laissez cuire pendant 15 minutes et remuez de temps en temps. Déglacez au cognac et laissez réduire, sans cesser de mélanger.
- 3.** Saupoudrez de farine et mélangez bien. Laissez cuire quelques minutes.



- 4.** Ajoutez 7,5 dl de bouillon de poule (que vous avez réservé), puis le lait. Laissez de nouveau réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée. Ajoutez le poulet, le thym et le persil. Salez et poivrez bien.
- 5.** Versez la sauce dans 6 cassolettes et laissez refroidir. Badigeonnez l'extérieur des bords de jaune d'œuf battu.
- 6.** Étalez les feuilles de pâte feuilletée et découpez 6 disques légèrement plus grands que les cassolettes. Au centre de chaque disque, découpez un cercle plus petit de 2 cm de diamètre. Placez un cercle de pâte feuilletée sur chaque cassolette, en pressant bien les bords. Badigeonnez à nouveau d'huile d'olive. Laissez cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.