



Tarte Au Poulet

Tavuklu Turta



1 petit poulet
1 oignon
3 œufs
3 morceaux de pâte
3 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de bouillon de poulet
1 cuillère à café de sel

- # Coupez l'oignons grossièrement sur le poulet. Rajoutez un peu d'eau puis laissez bouillir. Séparez des os puis déchiquetez en morceau.
- # Faites fondre le beurre. Mettez les oeufs dans un bol creux puis mélangez avec un peu de sel.
- # Versez un peu d'huile fondu dans la poêle, placez au feu, versez les oeufs. Faites cuire jusqu'à qu'elle prend la forme d'une omelette.
- # Huilez avec la même huile, un plat de cuisson moyen. Placez la première pâte sur table. Mettez du beurre dessus. Mettez jusqu'au dernière étage puis rajoutez du beurre.
- # Placez les pâtes dans le plat en débordant sur les côtés. Rajoutez le poulet puis l'omelette séparé en quelques morceaux.
- # Ramassez les pâtes qui débordent puis mettez du beurre et placez dans le plat. Versez l'huile qui reste sur la surface.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Versez du bouillon de poulet froid après la sortie du four. Vous pouvez servir après ½ heure.

N-B; Cette recette appartient à l'Algérie. Dans la recette originale, le bouillon de poulet ne se rajoute pas.