**Pot en croûte**

[Une image contenant alimentation, assiette, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/pot-en-croute-p1070213.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de viande de** [**pot au feu**](https://recettes.de/pot-au-feu) **bien égouttée**  
**- 300 g de légumes de pot au feu bien égouttés**  
**- 2 œufs entiers + 1 jaune pour la finition**  
**- 50 g de moutarde à l'ancienne**  
**- 125 g de crème fleurette**  
**- 100 g de bouillon de pot au feu**  
**- 2 càs de persil ciselé**  
**- sel & poivre du moulin  
- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)

**4 ramequins passant au four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Découper la viande et les légumes en dés.  
Répartir les légumes dans les ramequins.  
Répartir également la viande puis mélanger les deux éléments.  
Mélanger dans un saladier les œufs entiers, la moutarde, la crème, le persil et le bouillon. Saler & poivrer.  
Répartir la crème dans les ramequins et bien mélanger.  
Découper dans la pâte feuilletée 4 disques de diamètre légèrement supérieur à celui des ramequins.  
Mouiller au pinceau le bord extérieur des ramequins et couvrir avec la pâte feuilletée en collant soigneusement le bord.  
Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf battu avec une cuillerée d'eau.  
Faire un trou au centre avec une brochette pour laisser échapper la vapeur, décorer ou non de bandelettes de pâte feuilletée.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Déguster bien chaud.