

L'UNSA VOTRE ALLIÉE DU QUOTIDIEN



Vous remplissez les conditions pour obtenir soit un **changement de corps** ou soit un **avancement de grade**

A savoir : votre chef de service doit vous informer de la proposition ou non à la promotion ou à l'avancement en vous expliquant les motifs.

Rappel : vous pouvez consulter votre fiche de proposition si vous en faites la demande.

Si vous souhaitez des conseils ou le soutien dans le cadre de cette démarche, **contactez l'équipe de votre syndicat UNSA respectif.**

Promotion dans certains corps par liste d'aptitude

Propositions d'avancement de grade au titre de 2025

Contactez-nous, l'équipe de l'UNSA-AAF soutiendra votre dossier lors de la réunion avec les responsables du SRH

Pie de poulet aux légumes nouveaux



Temps de Préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients pour 6 personnes

• 1 Pâte feuilletée • 600 g de blanc de poulet • 500 g de petits pois écossés • 1 botte d'oignons nouveaux • 2 carottes nouvelles • 250 g de lardons fumés • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 20 g de beurre • 1 c. à soupe de farine • 1 tablette de bouillon de volaille.

Préparation :

- Faites cuire 5 minutes les petits pois dans une casserole remplie d'eau bouillante salée
- Diluez une tablette de bouillon dans 15 cl d'eau chaude,
- Coupez les blancs de poulets en petits morceaux,
- Dans une cocotte, faites revenir dans l'huile et le beurre les oignons coupés en deux, puis les morceaux de poulet et les carottes coupées en rondelles,
- Quand le poulet est doré sur toutes les faces, rajoutez les lardons,
- Saupoudrez de farine et laissez dorer à nouveau,
- Versez le bouillon, poivrez, couvrez et laissez mijoter 15 minutes à feu moyen,
- Préchauffez le four à 200°C,
- Dans un plat allant au four, versez le contenu de la cocotte, les petits pois égouttés et l'estragon ciselé,
- Mélangez puis recouvrez le plat avec la pâte feuilletée, en soudant les bords avec un peu d'eau,
- Quadrillez le dessus de la pâte avec la pointe d'un couteau et dorez la surface avec le jaune d'œuf battu,
- Enfournez pendant 15 minutes puis baissez la température à 150°C et poursuivez la cuisson 15 minutes supplémentaires,
- Servez dès la sortie du four.

Retrouvez toutes nos recettes sur le site de l'UNSA AGRICULTURE et sur les réseaux sociaux



<https://www.unsa-agriculture.fr>



UNSA AAF



UNSA AAF