

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



캐나다

**요리명:**

**분량:**

**조리 시간:**

**재료:**

반죽

- 무표백밀가루 2 컵
- 굵은 소금 ½ 작은술
- 버터나 라드 ⅔ 컵
- 찬 물 6-7 큰술

속 재료

- 다진 돼지고기 1 파운드
- 다진 소고기 1 파운드
- 잘게 다진 양파 1 개

캐나다식 투르티에르

6 인분

재료 준비 20 분

오븐 1 시간



**만드는 법:**

- 1) 감자를 약 12 분간 삶아줍니다. 물은 반 컵 정도를 남겨두고 나머지는 버려주세요. 익힌 감자는 껍질을 벗겨서 한쪽에 둡니다.
- 2) 큰 프라이팬에 중간 불로 양파, 마늘, 돼지고기와 소고기를 익혀줍니다. 팬에 기름이 많아지면 중간에 제거해 주세요.
- 3) 불에 준비해둔 향신료들로 양념장을 만들어 고기에 넣어줍니다.
- 4) 처음에 감자를 삶고 남겨둔 물 반 컵을 더해 잘 섞어주면서 약한 불에 약 10 분간 익혀주세요. 소스가 잘 땀 것을 확인하고 불에서 내려 껍질을 벗겨둔 감자들과 섞어줍니다.

- 잘게 다진 마늘 1 쪽
- 깍둑썰기한 감자 2 개
- 다진 버섯 2 컵
- 다진 당근 2 컵
- 닭요리 향신료 ½ 작은술
- 계피가루 ½ 작은술
- 정향가루 ¼ 작은술
- 육두구 ¼ 작은술
- 굵은 소금 ¼ 작은술
- 후추 ⅛ 작은술
- 달걀 1 개

- 1) 오븐을 205 °C 에 맞춰 예열합니다.
- 2) 밀가루를 살짝 뿌려두고 그 위에 준비해둔 반죽의 반을 약 3mm 의 두께로 펴주고 약 23 cm 크기의 타르트 판위에 놓습니다.
- 3) 반죽을 타르트 판 가장자리보다 약 2cm 높게 맞춰주고 넘어가는 부분은 잘라내 주세요. 그 안에 만들어 둔 속 재료를 넣고 고루 퍼지도록 약하게 눌러줍니다.
- 4) 달걀노른자에 물 1 작은술을 넣고 잘 풀어준 뒤 반죽의 가장자리에 발라주세요.
- 5) 남겨두었던 반죽의 나머지 반쪽 역시 약 3mm 의 두께로 동그랗게 밀어줍니다.
- 6) 그 반죽으로 속 재료를 채운 다른 반죽 위를 덮는데, 약 2cm 정도가 판의 가장자리를 넘도록 하여 아래쪽으로 접어 잘 마무리해 줍니다.
- 7) 반죽의 초과되는 부분부터 장식 모양대로 잘라주세요.
- 8) 풀어준 달걀노른자를 파이 윗면에 발라주고 만들어 둔 모양을 위에 올려줍니다. 남은 달걀노른자를 이용하여 투르티에르 전체를 다시 한번 발라주고 안의 열기가 빠져나갈 수 있게 표면에 틈을 내줍니다.
- 9) 아래쪽에 있는 그릴 위에 판을 두고 190 °C 에 약 한 시간 가량 파이 속 재료가 끓어오르고 표면이 노릇노릇해질 때까지 구워 줍니다. 만약 파이의 윗면이 너무 빨리 갈색이 되면 알루미늄 포일로 덮어주세요. 다음에 약 10 분 동안 잘 식혀줍니다.