

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Canada

**Nom de la recette :**

**Pour :**

**Temps de cuisson :**

**Ingrédients :**

Pâte

- 2 tasses de farine non blanchie tout usage
- ½ cuillère à thé de gros sel
- ⅔ de tasse de beurre ou de lard
- 6 à 7 cuillères à table d'eau froide

Garniture

- 1 lb de porc haché
- 1 lb de bœuf haché

La tourtière à la canadienne

6 personnes

Pré-cuisson garniture (20 min)

assemblage au four (1h)



**Préparation :**

- 1) Faire bouillir les pommes de terre pendant environ 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver ½ tasse de l'eau de cuisson et égoutter le reste. Piler les pommes de terre et mettre de côté.
- 2) Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon, l'ail, le porc et le bœuf à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit brune. Retirer l'excédent de gras.
- 3) Mélanger les épices dans un bol et ajouter à la viande.
- 4) Verser la demi-tasse d'eau de cuisson des pommes de terre. Bien mélanger et faire cuire à feu doux pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé. Retirer du feu et incorporer les pommes de terre pilées. Laisser refroidir la préparation.

Assemblage

- 1) Préchauffer le four à 400 °F (205 °C).
- 2) Déposer l'une des moitiés de la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et abaisser pour former un

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 petit oignon haché finement</li> <li>- 1 gousse d'ail émincée finement</li> <li>- 2 grosses pommes de terre coupées en morceaux</li> <li>- 2 tasses de champignons hachés</li> <li>- 2 tasses de carottes hachées</li> <li>- ½ cuillère à thé d'épices à volaille</li> <li>- ½ cuillère à thé de cannelle moulue</li> <li>- ¼ de cuillère à thé de clou de girofle moulu</li> <li>- ¼ de cuillère à thé de muscade moulue</li> <li>- ¼ de cuillère à thé de gros sel</li> <li>- ⅛ de cuillère à thé de poivre</li> <li>- 1 œuf pour dorer la croûte</li> </ul> | <p>disque d'une épaisseur d'environ ⅛ de po (3 mm). Déposer dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Ajuster la pâte en laissant environ ¾ de po (2 cm) de pâte dépasser du bord de l'assiette puis couper l'excédent. Verser la garniture à l'intérieur et presser légèrement pour bien répartir.</li> <li>4) Battre un jaune d'œuf et une cuillère à thé d'eau et mouiller les rebords de l'abaisse.</li> <li>5) Rouler l'autre moitié de la pâte pour former un disque d'une épaisseur d'environ ⅛ de po (3 mm).</li> <li>6) Recouvrir le tout de l'autre abaisse et ajuster de façon à laisser environ ¾ de po (2 cm) de pâte dépasser du bord de l'assiette. Replier le bord de la pâte vers le bas et festonner.</li> <li>7) Couper des formes décoratives à partir du surplus de pâte.</li> <li>8) Badigeonner la croûte avec un peu de jaune d'œuf battu et placer des formes sur le dessus. Badigeonner complètement le dessus de la tourtière avec le reste du jaune d'œuf et faire des incisions pour laisser sortir la vapeur.</li> <li>9) Sur une grande plaque à pâtisserie placée sur la grille du bas, cuire à 375 °F (190 °C) pendant environ une heure ou jusqu'à ce que la garniture bouillonne et que le fond soit doré. Recouvrir avec du papier aluminium si le dessus brunit trop rapidement. Ensuite, laisser refroidir sur la plaque pendant 10 minutes.</li> </ol> |
|---|--|