

metro



Mini Tourtière

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 9 Votes



Sans Lactose

6 MINI TOURTIÈRES | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

3 Pommes de terre moyennes

454 g (1 lb) Viande hachée au goût, porc, gibier, bœuf, poulet, veau, canard

1 Oignon, émincé

125 ml (1/2 tasse) Bouillon de boeuf

Au goût sel, poivre

Au goût épices; muscade, romarin, cannelle, sarriette, graines de cèleri, sel d'ail

6-8 Vol-au-vent

Préparation

Peler et laver les pommes de terre. Couper en petits cubes.

Dans un grand bol, mélanger les cubes de pommes de terre et 454g (1 lb) de viande hachée de votre choix.

Incorporer l'oignon émincé.

Dans une grande casserole, mettre la viande hachée, verser le bouillon de bœuf et assaisonner au goût.

Faire cuire à feu doux, laisser mijoter à découvert, environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande hachée soit bien cuite.

Réchauffer les vol-au-vent au four à 180 °C (350 °F).

Garnir de la préparation chaude chacun des vol-au vent..

Servir avec du ketchup aux fruits et des petits cornichons.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure

peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
