



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP  
POUCE**



## Tourtière du Lac-Saint-Jean

Par Coup de Pouce

Comme la dinde ou la bûche, la tourtière est un incontournable des fêtes. Chaque famille a sa recette unique –la meilleure! Voici notre version de ce classique de Noël.

### INGRÉDIENTS

#### Pâte Brisée:

- 5 tasses de farine
- 1 lb de saindoux ou de graisse végétale
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 tasse d' eau glacée (environ)
- 1 cuillère à table de vinaigre

#### Garniture à la viande:

- 1 1/2 lb de rôti de longe de porc désossé, coupé en cube de 1/2 po (1 cm)
- 1 1/2 lb de rôti ou bifteck de ronde désossé, coupé en cubes de 1/2 po (1 cm)
- 2 poitrines de poulet désossées, coupées en cubes de 1/2 po (1 cm) (environ 1 lb/500 g en tout)
- 1 gros oignon , haché
- 3 1/2 oz de lard salé coupé en dés de 1/4 po (5 mm)
- 4 tasses de pommes de terre coupées en cubes de 1/2 po (1 cm) (environ)
- 1 1/2 tasse de bouillon de boeuf ou de poulet (environ)
- sel et poivre

Préparation	45 minutes
Cuisson	6 heures
Total	6 heures & 45 minutes
Portion(s)	12 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	3 g
Sodium	525 mg
Sucres	50 g
Protéines	44 g
Calories	895
Total gras	56 g
Cholestérol	90 mg
Gras saturés	22 g

### PRÉPARATION

## Préparation de la pâte

1. Dans un grand bol, mettre la farine. Ajouter le saindoux et, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle ait la texture d'une chapelure grossière. Dans un petit bol, mélanger le sel, l'eau et le vinaigre. Ajouter petit à petit le mélange liquide à la préparation de farine et mélanger avec les doigts jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Diviser la pâte en deux portions (un tiers, deux tiers) et la façonner en boules. Aplatir chaque portion en un disque et les envelopper séparément d'une pellicule de plastique. Réfrigérer pendant au moins 30 minutes.

## Préparation de la garniture

2. Dans un autre grand bol, mélanger les cubes de porc, de boeuf et de poulet, l'oignon et le lard salé. Saler et poivrer.

3. Sur une surface de travail bien farinée, abaisser les deux tiers de la pâte jusqu'à environ 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Dans un grand plat en fonte émaillée (de type Le Creuset) ou en porcelaine (de type Corning Ware) d'une capacité de 12 t (3 L), déposer l'abaisse en la pressant légèrement dans le fond et sur la paroi du plat et en laissant dépasser l'excédent.

4. Ajouter les pommes de terre à la préparation à la viande et mélanger (le volume de pommes de terre doit être égal à celui de la préparation à la viande). Mettre la garniture dans le plat. Ajouter suffisamment du bouillon pour couvrir la garniture.

5. Sur une surface de travail bien farinée, abaisser le reste de la pâte jusqu'à environ 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Déposer l'abaisse sur la garniture à la viande. Couper l'excédent de pâte. Sceller les deux abaisses en les pressant ensemble. Découper un cercle sur le dessus de la tourtière pour permettre à la vapeur de s'échapper. Si désiré, à l'aide d'un emporte-pièce, découper des décorations dans les retailles de pâte pour garnir le dessus de la tourtière. Couvrir le plat (la tourtière doit être couverte hermétiquement) et cuire au four préchauffé à 400°F (200°C) pendant 1 heure. Réduire la température du four à 300°F (150°C) et poursuivre la cuisson à couvert de 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.