

metro



Tourtière du Saguenay

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes

12 PORTIONS | 1:00 PRÉPARATION | 6:30 CUISSON | 19:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 kg (2 lb) Porc, en cubes

1 kg (2 lb) Boeuf, en cubes

1 kg (2 lb) Veau, en cubes

2 Gros oignons, hachés

5 ml (1 c. à thé) Mélange de cannelle, de muscade et de clous de girofle

Au goût sel et poivre

1 Carcasse de poulet

1 Oignon, haché

Préparation

Dans un grand bol, mélanger le porc, le boeuf, le veau, les oignons et les épices. Saler et poivrer. Couvrir et laisser macérer 12 heures, au réfrigérateur.

Dans une casserole, mettre la carcasse de poulet et l'oignon. Saler et poivrer. Couvrir d'eau froide. Amener à ébullition et réduire la chaleur. Laisser mijoter à feu moyen, 2 heures.

Passer au chinois (tamis fin). Réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

Couper la graisse dans la farine jusqu'à consistance granuleuse.

Tout en mélangeant, verser, en un mince filet, suffisamment de lait pour que la pâte forme une boule. Partager la pâte en deux.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte en deux abaisses de 1 cm (3/8 pouces) d'épaisseur.

Foncer d'une abaisse de pâte le fond et les parois d'une grande cocotte.

Mélanger la préparation de viande et les pommes de terre. Déposer dans l'abaisse.

750 ml Farine
(3 tasses)

15 ml Poudre à pâte
(1 c. à soupe)

3 ml Sel
(1/2 c. à thé)

125 ml Graisse végétale
(1/2 tasse)

125 ml Lait
(1/2 tasse)

3 kg Pommes de terre, en cubes
(6 lb)

Verser suffisamment de bouillon de poulet dans la cocotte pour en couvrir la préparation.

Couvrir la cocotte de la seconde abaisse, en veillant à ne pas mouiller celle-ci. Pratiquer deux incisions sur le dessus. Cuire au four 45 minutes.

Réduire la chaleur du four à 180 °C (350 °F).

Couvrir la tourtière de papier d'aluminium et poursuivre la cuisson 5 heures.

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



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

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.
