

metro



Tourtière au porc style traditionnel

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 6 Votes

6 PORTIONS | 0:40 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 1:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 Croûtes à tarte profonde congelées
Tenderflake, dégelées pendant la nuit au réfrigérateur

BEURRE

1 Petit oignon, coupé en petits dés

POMMES, PELÉES, ÉVIDÉES ET COUPÉES EN DÉS

125 ml Raisins secs
(1/2 tasse)

60 ml Sucre
(1/4 tasse)

250 ml Jus de pomme
(1 tasse)

HUILE VÉGÉTALE

454 g Porc haché
(1 lb)

1 Oignon, haché finement

Préparation

Chutney aux pommes et aux raisins secs:

Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Ajouter l'oignon et faire sauter pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ajouter les pommes et les ingrédients restants.

Porter à ébullition.

Baisser le feu à doux et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le liquide soit évaporé.

Tourtière:

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif.

Ajouter le porc haché et cuire, en séparant la viande avec une cuillère en bois, pendant 8 à 10 minutes.

Ajouter l'oignon, la carotte et l'ail.

Cuire pendant 2 à 3 minutes puis ajouter ensuite les épices et les fines herbes.

Cuire pendant 1 à 2 minutes de plus et ajouter la pomme de terre.

Après 1 ou 2 minutes de plus, ajouter le bouillon.

1	Carotte, hachée finement	Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.
2	Gousses d'ail, émincées	Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.
3 ml (3/4 c. à thé)	Cannelle	Retirer la feuille de laurier et la jeter.
2 ml (1/2 c. à thé)	Clou de girofle	Transférer le mélange de viande de porc dans une croûte à tarte préparée.
1	Feuilles de laurier	Retirer la deuxième croûte de l'assiette en aluminium et la placer sur une surface légèrement enfarinée.
5 ml (1 c. à thé)	Feuilles de thym séchées	Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie légèrement enfariné, jusqu'à un cercle de 10 po (25 cm) de diamètre.
	Sel et poivre	Placer sur la tarte remplie et presser les bords pour sceller.
1	Pomme de terre, pelée et râpée	Découper la pâte en excès et denteler le bord de la croûte.
175 ml (3/4 tasse)	Bouillon de poulet	Couper une petite fente sur le dessus pour laisser échapper la vapeur.
1	Oeuf, battu	Utiliser la pâte restante pour former des feuilles décoratives, si désiré.
		Badigeonner le dessus de la tarte de l'œuf battu.
		Cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
		Source : Tenderflake

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

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.

