

metro



Tourtière des Fêtes

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 17 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:55 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) Huile d'olive extra vierge

1 Oignon, haché

2 Gousses d'ail, hachées

1 Tranche de bacon, en morceaux

225 g (1/2 lb) Porc haché maigre

225 g (1/2 lb) Veau haché maigre

1 Pincée de clou de girofle moulu

1 Pincée de sarriette séchée

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (350°F).

Dans une grande poêle, faire chauffer à feu moyen l'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et le bacon.

Incorporer le porc et le veau et faire cuire 5 minutes.

Incorporer les assaisonnements et le bouillon, couvrir et laisser mijoter à feu doux 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement et égoutter la préparation.

Étendre la préparation dans la première croûte.

Recouvrir de la deuxième croûte incisée pour laisser s'échapper la vapeur. Sceller le bord.

Badigeonner avec le jaune d'oeuf.

Faire cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Accompagner de pommes de terre et de ketchup aux fruits.

Source : Metro

Accords vins et mets

Fruité et léger

1 Pincée de thym séché

Au goût sel et poivre noir

80 ml Bouillon de boeuf
(1/3 tasse)

2 Croûtes à tarte

1 Jaune d'oeuf



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.
