

TOURTIÈRE DU LAC ST-JEAN

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

VARIANTE

Pour une version réinventée de ce classique, vous pouvez remplacer les cubes de porc et le bacon par du porc effiloché.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

538

CALORIES

33 g

PROTÉINES

42 g

GLUCIDES

27 g

MATIÈRES GRASSES

15
minutes
PRÉPARATION

2 heures
CUISSON
Attente
12 heures

6
PORTIONS

COUPES



Bacon



Cubes

INGRÉDIENTS

500 g	Cubes à ragoût de porc du Québec de 1/2 cm (1/4 po)	1 lb
500 g	Cubes de chevreuil, caribou ou bœuf de 1/2 cm (1/4 po)	1 lb
90 g	Tranches de bacon, hachées	3 oz
2	Oignons, hachés	2
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût
4	Pommes de terre, en petits cubes	4
2	Pâtes brisées	2

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger les cubes de viande, le bacon et les oignons. Couvrir et laisser macérer au réfrigérateur 12 heures.
2. Préchauffez le four, la grille au centre à 200 °C (400 °F).
3. Tapiser d'une pâte brisée, une cocotte à fond épais ou un plat creux allant au four.
4. À la préparation de la viande, ajouter les cubes de pommes de terre, du sel, du poivre et mélanger. Déposer le tout dans la cocotte ou le plat. Recouvrir de la deuxième pâte brisée.
5. Laisser cuire au four 30 minutes, puis diminuer la température à 120 °C (250 °F) et poursuivre la cuisson encore 1 heure 30 minutes.