



Tourtière du Lac-Saint-Jean de Juliette

Préparation 45 MIN

Cuisson 5 H

Portions 12

Ingrédients

- 1 kg (2 livres) de porc dans la fesse, coupé en petits cubes
- 1 kg (2 livres) de boeuf dans la ronde, coupé en petits cubes
- 4 demi-poitrines de poulet désossées sans la peau, coupées en petits cubes
- 3 gros oignons, hachés
- 2,5 kg (5 livres) de pommes de terre, pelées et coupées en petits cubes
- 2 grandes abaisses de pâte à tarte
- sel et poivre
- bouillon de poulet

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Dans un grand bol, mélanger la viande, les oignons et les pommes de terre. Saler et poivrer.
3. Tapisser le fond et les côtés d'une marmite ou d'une rôtissoire assez épaisse (un peu plus grande que 23 x 13 cm/ 9 x 5 po) de pâte à tarte.
4. Y déposer la préparation de viande et de pommes de terre. Verser suffisamment de bouillon de poulet pour couvrir la viande. Recouvrir de pâte.
5. Couvrir et cuire au four environ 1 heure, jusqu'à ce que la tourtière commence à bouillir.
6. Réduire la température à 170° C (325°F) et cuire environ 3 heures. Ajouter du bouillon au besoin.
7. Réduire la température à 170°C (300°F) et cuire 1 à 2 heures.