



5 15

## Tourtière réinventée

TEMPS DE PRÉPARATION  
**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**25 minutes**

Une jolie tourtière feuilletée à déguster avec vos êtres chers!

### Ingrédients



**Boeuf haché**  
450 g (1 lb),  
maigre

**Assaisonnement pour**  
**tourtières**  
El-Ma-Mia 15  
ml (1 c. à  
soupe)

**Pommes de**  
**terre**  
**parisiennes** 1  
**paquet de**  
**450 g,**  
**coupées en**  
**deux**

**Poivron 1**  
**rouge, coupé**  
**en dés**

**Pâte phyllo**  
**de 6 à 8**  
**feuilles**

#### Prévoir aussi:

- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre
- 1 oignon haché

#### Facultatif:

- 60 ml (1/4 de tasse) de persil frais haché

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190°C (375°F).
- 2 Dans une poêle, faire fondre 30 ml (2 c. à soupe) de beurre à feu moyen. Cuire le boeuf de 4 à 5 minutes en remuant.
- 3 Ajouter l'assaisonnement pour tourtières, les pommes de terre parisiennes, le poivron, l'oignon et, si désiré, le persil. Cuire de 4 à 6 minutes à feu doux-moyen.
- 4 Dans une petite casserole ou au micro-ondes, faire fondre le reste du beurre. Badigeonner les feuilles de pâte phyllo de beurre et superposer. Déposer les feuilles dans un moule à tarte de 20 cm (8 po) et former un rebord en repliant l'excédent de pâte vers l'intérieur.
- 5 Répartir uniformément la préparation au boeuf sur la pâte.

- 6 Cuire au four de 25 à 30 minutes.

