

# Pâté à la viande

- La meilleure recette de pâté à la viande typiquement québécois!



## Ingrédients :

- 4 abaisses de **pâte à tarte**
- 1/2 lb ou 1 tasse (250 ml) de porc haché mi-maigre
- 1 lb ou 2 tasses (500 ml) de bœuf haché mi-maigre
- 1/2 lb ou 1 tasse (250 ml) de veau haché
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 gros oignon émincé
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
- 1 grosse pomme de terre crue en cubes ou râpée
- 1/2 cuillère à soupe de cannelle
- 1/2 cuillère à soupe de muscade
- 1/2 cuillère à soupe de clous de girofle moulus
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Dans une grande casserole (dont vous avez le couvercle), mettez l'huile végétale et faites revenir les oignons tranquillement.

3. Ajouter les viandes et les faire brunir sans les cuire complètement. Il ne faudrait pas que votre pâté soit sec comme celui de votre vieille tante!
4. Ajouter l'ail, la cannelle, la muscade et les clous de girofle.
5. Ajoutez le bouillon de poulet, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure ou jusqu'à ce que l'eau soit tout évaporée.
6. Ajouter la pomme de terre râpée ou en cube. Ajoutez du sel et du poivre et laissez refroidir.
7. Étendez deux de vos abaisses dans le fond de deux plats à tarte de 9 pouces.
8. Piquer le fond avec une fourchette et ajouter le mélange de viande.
9. Fermer votre pâté à la viande en ajoutant les abaisses du dessus, puis en les mouillant légèrement pour bien les sceller.
10. Percer quelques petits trous sur le dessus des pâtés.
11. Dans un petit bol, battez l'œuf et le lait.
12. Badigeonner les pâtés de ce mélange pour qu'ils deviennent bien dorés.
13. Faire cuire les pâtés sur la grille du milieu pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient parfaits!

“ *C'est le genre de recette où il y a une différence énorme entre l'acheter à l'épicerie et en fabriquer une maison... Ne manquez pas votre coup, c'est la recette facile qu'il vous faut!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)