



TOURTIÈRE TRADITIONNELLE DU LAC-ST-JEAN RECETTES DU QUÉBEC

Par lyange

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 4 tasses farine tout usage
- 1 lb graisse végétale Crisco
- 1 tasse eau froide (glacée)
- 1 cuillère à table vinaigre blanc
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à thé sel

Viande :

- 1 1/2 lb cube de boeuf
- 1 1/2 lb cube de veau
- 1 1/2 lb cube de porc
- 1/2 lb lard salé entre-lardé en petits cubes
- 4 oignons coupés en petits morceaux
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à table poivre noir
- sarriette au goût
- thym au goût
- basilic au goût
- 6 lb pommes de terre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Il n'est pas nécessaire de mettre des épices trop raffinées. Mélanger bien le tout (viande) et laisser reposer pendant au moins 12 heures au frigo. Dans un autre bol, préparer : 6 livres de patates coupées en petits cubes que vous recouvrez d'eau pour ne pas qu'elles s'oxydent.

PRÉPARATION	90 minutes
CUISSON	420 minutes
MACÉRATION	720 minutes
TOTAL	510 minutes
PORTION(S)	20 portions
CRÉDITS :	Tourtière du lac St-Jean (Chocolat TV)

ÉTAPE 2

Pâte: Jeter le liquide dans la farine et mélanger avec 2 fourchettes. Le secret, c'est de toucher le moins possible à la pâte avec nos mains. Battre le blanc d'oeuf en neige pas trop dur et mélanger avec les mains dans la farine en formant une boule. Cette boule sera un peu collante mais c'est tant mieux. Envelopper la boule dans du papier Saran et laisser reposer au frigo pendant au moins 2 heures. La pâte peut être préparée à l'avance. Cependant il faut la laisser au frigo.

ÉTAPE 3

Maintenant que tout est prêt, on peut monter la tourtière. Recouvrir le fond et les côtés d'une grande rôtissoire d'une abaisse de pâte d'un seul morceau. Couvrir le fond de viande, ensuite un rang de patates égoutées et un rang de viande et un rang de patates et un rang de viande jusqu'à épuisement du matériel.

ÉTAPE 4

Badigeonner le rebord de la pâte avec du lait pour faire coller de dessus. Recouvrir d'une pâte en faisant un trou au milieu et rabattre la pâte pour bien fermer le tout. Par le trou, en vous aidant d'un entonnoir, verser environ 4 tasses d'eau froide dans la viande et les patates.

ÉTAPE 5

Fermer le couvercle de la rôtissoire et mettre au four pré-chauffé à 400 °F. Pendant 1 heure et ensuite baisser le feu à 225 °F. Pendant 6 heures.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Ça va sentir bon dans toute la maison.