

# Recette de maman

## Recette: Tourtière du Lac-St-Jean, à la mijoteuse.



### INGRÉDIENTS

- 8 à 10 tasses de patates rouges en cubes
- 1 lb de boeuf en petits cubes
- 1 lb de porc maigre en petits cubes
- 2 poitrines de poulet désossées et en petits cubes
- 2 gros oignons hachés fins
- 3 tasses de bouillon de poulet maison, refroidi puis dégraissé
- Sel et poivre, en quantité suffisante

### Recette de pâte au robot (thermomix):

- 3 tasses de farine
- 1 tasse de graisse à la température de la pièce, coupée en petits morceaux
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2/3 de tasse d'eau tiède

### PRÉPARATION:

- Placer tous les ingrédients dans l'ordre mais en alternant d'abord un peu de farine, un peu de graisse, etc. et en terminant par l'eau sur le dessus.
- Mixer le tout immédiatement au robot thermomix pendant 15 secondes à vitesse 5.
- Sortir le mélange.
- Terminer de rassembler légèrement à la main.
- Procéder de la même façon pour la deuxième recette de pâte.
- La veille au soir: peler et couper les pommes de terre.
- Réfrigérer à couvert dans l'eau.
- Préparer la viande en cubes.
- La mélanger dans un plat hermétique.
- Ajouter l'oignon.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Fermer hermétiquement et faites mariner au frigo jusqu'au lendemain.
- Abaisser la pâte et recouvrir le fond et les parois de la mijoteuse.
- Prendre soin de la faire adhérer aux côtés de la mijoteuse pour éviter de la perforer au remplissage.
- Mélanger les pommes de terre en dés et la viande assaisonnée peu à peu,.
- En assaisonnant bien de sel et de poivre, entre chaque ajout.

- Veiller à bien enrober les pommes de terre avec la viande assaisonnée et tout l'oignon et la marinade.
- Déposer délicatement dans la mijoteuse et y verser le bouillon de poulet.
- En prenant soin d'en ajouter doucement presque à égalité de la viande et des patates.
- Recouvrir de la deuxième abaisse.
- Bien sceller le pourtour.
- Ne pas la perforer ni pratiquer de trou pour une cheminée comme c'est le cas pour la cuisson au four.
- Badigeonner d'un œuf battu, si désiré.
- Placer le récipient de céramique de la mijoteuse au four à 400 F ou 200 C pour 30 minutes.
- Sortir du four et placer à la mijoteuse en programmant 6 heures à cuisson élevée (high).
- Bien placer le couvercle en prenant soin d'éviter le contact avec la pâte car elle gonflera pendant la cuisson.
- Au bout de ce temps, vérifier la cuisson si désiré, en insérant le bout pointu d'un couteau dans la tourtière près du boudin de pâte du contour pour vérifier si les pommes de terre et la viande sont suffisamment cuites.
- Si désiré, retourner la tourtière au four pour environ 30 à 45 minutes à 400 F. en prenant soin de la perforer légèrement en étoile au centre de la pâte à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé.

*Bon appétit!*

*Maman xx:)*