



Tourtière

PORTIONS

de 10 à 12

TEMPS DE PRÉPARATION

35 minutes

RÉFRIGÉRATION

8 heures

TEMPS DE CUISSON

9 heures

Information nutritionnelle

Par portion: calories 879; protéines 48 g; M.G. 41 g; glucides 78 g; fibres 5 g; fer 7 mg; calcium 61 mg; sodium 458 mg

Ingrédients

Pour la pâte:

- 1,25 litre (5 tasses) de farine
- 500 ml (2 tasses) de graisse végétale
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) d' eau

Pour la garniture à la viande:

- 908 g (2 lb) de cubes de boeuf à ragoût
- 908 g (2 lb) de porc désossé coupé en cubes de 1 cm (1/2 po)
- 225 g (1/2 lb) de poitrines de poulet sans peau coupées en cubes de 1 cm (1/2 po)
- 4 gros oignons hachés
- sel et poivre au goût
- 2,25 kg (5 lb) de pommes de terre pelées et coupées en cubes de 1 cm (1/2 po)
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf ou de poulet

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger le boeuf avec le porc, le poulet et les oignons. Saler et poivrer.
- 2 Dans un autre bol rempli d'eau, déposer les pommes de terre. Réserver les deux bols au frais 8 heures ou toute une nuit.

- 3 Au moment de la cuisson, mélanger la farine avec la graisse, la poudre à pâte et le sel dans un bol. Ajouter graduellement l'eau et mélanger avec les doigts jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir.
- 4 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 5 Sur une surface farinée, abaisser les deux tiers de la pâte. Déposer l'abaisse dans une rôtissoire de 38 cm x 25 cm (15 po x 10 po) en s'assurant qu'elle couvre le fond et les côtés de la rôtissoire. Déposer la préparation à la viande et les pommes de terre dans l'abaisse.
- 6 Abaisser le reste de la pâte, puis déposer l'abaisse sur la garniture. Pratiquer un trou de 5 cm (2 po) de diamètre au centre de l'abaisse. Rabattre le pourtour de la pâte à l'intérieur de la rôtissoire. Verser le bouillon par le trou de l'abaisse jusqu'à ce que le bouillon couvre complètement la viande.
- 7 Cuire au four 1 heure.
- 8 Diminuer la température du four à 120 °C (250 °F) et poursuivre la cuisson 8 heures, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.