

metro



Tourtière au vin rouge

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes

| | | | |
|-----------|-------------|---------|-------------|
| 1 | 0:20 | 0:45 | 1:05 |
| TOURTIÈRE | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL |

Ingrédients

15 ml Huile
(1 c. à soupe)

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

2 Échalote française, hachées

3 Gousses d'ail, hachée finement

150 g Cubes de viande rouge à ragoût, coupés en
(1/3 lb) petits dés 1 cm x 1 cm (1/2 po x 1/2 po)

310 g Viande rouge hachée maigre
(2/3 lb)

250 ml Vin rouge
(1 tasse)

Préparation

Préchauffé le four à 190 °C (375 °F).

Dans une casserole, chauffer, à feu vif, l'huile et y fondre le beurre. Faire revenir les échalotes et l'ail .

Ajouter les dés de viande et les saisir. Incorporer la viande hachée et cuire complètement à feu moyen.

Déglacer avec le vin rouge et le vinaigre balsamique. Laisser réduire de moitié.

Ajouter l'eau et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les dés de viande soient tendres et que le jus de cuisson soit absorbé.

Pendant la cuisson, ajouter les câpres, la moutarde, les herbes de Provence, les dés de mie de pain et assaisonner généreusement.

Dans une assiette à tarte foncée d'une abaisse de pâte brisée, étendre la préparation à la viande. Badigeonner le tour de dorure (oeuf battu avec un peu d'eau) et couvrir avec une deuxième abaisse. Badigeonner le dessus du pâté de dorure et faire quelques incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Cuire au centre du four une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Source : Metro

30 ml Vinaigre balsamique
(2 c. à soupe)

250 ml Eau
(1 tasse)

30 ml Câpres, hachées
(2 c. à soupe)

30 ml Moutarde de Dijon
(2 c. à soupe)

2 à 5 ml Herbes de Provence séchées
(1/2 à 1 c. à thé)

500 ml Mie de pain, coupée en dés
(2 tasses)

Au goût sel et poivre du moulin

2 Abaisses de pâte brisée (pâte à tarte)

1 Oeuf

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.