

metro



Tourtière du pomiculteur

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 7 Votes

1	0:25	0:45	1:10
TOURTIÈRE	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Huile d'olive extra vierge
(1 c. à soupe)

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

2 Branches de céleri, émincées

1 Oignon, haché

2 Gousses d'ail, hachées finement

225 g Poulet haché maigre
(1/2 lb)

150 g Porc haché mi-maigre
(1/3 lb)

1 ml Muscade moulue

Préparation

Préchauffer le four à 190° C (375° F).

Dans une casserole, faire chauffer l'huile et y fondre le beurre.

Faire revenir le céleri avec l'oignon et l'ail .

Ajouter les viandes et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les viandes soient bien cuites .

Ajouter la muscade, le romarin et assaisonner généreusement.

Incorporer les pommes de terre et la pomme. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes.

Saupoudrer un peu de chapelure pour absorber le surplus de jus de cuisson. Rectifier l'assaisonnement et retirer les brins de romarin (surtout les tiges, laisser les feuilles qui se sont détachées).

Dans une assiette à tarte foncée d'une abaisse de pâte brisée, étendre la préparation. Badigeonner le contour de l'abaisse d'un oeuf battu avec un peu d'eau (dorure) et couvrir avec une deuxième abaisse.

Badigeonner l'abaisse de dorure et faire quelques incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Faire cuire au centre du four 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

2 Romarin frais ou 2 ml (1/2 c. à thé) romarin
séché

Au goût, sel et poivre du moulin

250 ml Pommes de terre du Québec, râpées
(1 tasse)

1 Pomme non pelée, coupée en dés

Quantité suffisante de chapelure

2 Abaisées de pâte brisée

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



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

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.
