

Tourtière Québécoise

Porc, bœuf, poulet, PDT - Revisitée



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 min à 200°C, 6H à 120°C



2 pâtes brisées



150g de porc



150g de boeuf



150g filets poulet



1 oignon haché



450g de PDT



1 bouillon boeuf



3 clous de girofle



Herbes Provence



1 jaune d'oeuf

Préparation

1. Peler l'oignon, le hacher, réserver.
2. Découper en gros dés, bœuf, porc et poulet, réserver.
3. Diluer dans 1,5 verre d'eau 1,5 dose de bouillon de bœuf, réserver.
4. Dans un saladier, mettre les viandes, l'oignon, 3 clous de girofle et le bœuf dilué.
5. Option France : Rajouter ½ verre de vin blanc sec et 1 càc d'herbes de Provence.
6. Saler léger (à cause du cube de boeuf) et poivrer. Bien mélanger le tout.
7. Couvrir, laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Recouverte du bouillon de boeuf.
8. Le lendemain, éplucher les PDT, les couper en dès, identiques à la viande. Rincer, égoutter.
9. Rajouter les PDT à la préparation de la nuit, remuer le tout. Laisser reposer 1H.
10. Etaler la première pâte au fond du plat, en remontant les bords.
11. La faire sécher 15 min au four à TH 3, 90C, puis sortir la pâte.
12. Verser la préparation dans la tourtière. La préparation doit être recouverte du jus.
13. Couvrir de la 2^{ème} pâte, bien souder les 2 pâtes.
14. Passer un jaune d'oeuf sur la pâte du haut, faire une cheminée au centre de la pâte.
15. Mettre le tout au four à TH 6/7 - 200°C pendant 40 min, pour faire lever la pâte.
16. Baisser la température à TH 4 – 120°C, et laisser cuire 6 H. Surveiller la dorure.
17. Au bout de 3H, vérifier s'il y a besoin de rajouter du bouillon de bœuf, pour ré humidifier.
18. Servir chaud.

* * * 17 février 2021 * * *

Les tourtières du Québec

La tourtière Québécoise : Elle se fait dans un plat à tarte, pour 4 personnes. Temps de cuisson 6H.

La tourtière du Lac Saint-Jean : Elle se fait dans une cocotte en fonte, ovale ou ronde, avec son couvercle. Elle convient pour 8 à 10 convives, repas de fête. Temps de cuisson entre 8 et 9H.

Les deux recettes sont identiques. Aux 3 viandes, avec le même poids en pommes de terre.

P.S. : Si vous avez un caribou sous la main, il remplacera avantageusement le bœuf, et vous aurez la recette du terroir.

Les photos de la tourtière Québécoise... maison.



3 viandes, 1 nuit au frigo



600g PDT rincées égouttées



Viandes et PDT 1 heure



Dans le plat à tarte



2^{ème} pâte, dorure, cheminée



45 min à 200°C



6 heures à 120°C et service

Nota : Cette 1^{ère} version a été faite avec 200g de viande pour chaque viande, et 600g de PDT. Le plat est trop plein ! – Réduction des poids à 150g par viande et 450g de PDT.