Tourtière du Saguenay Lac-Saint-Jean

NOËL – RECETTES – REPAS – THÉMATIQUES – VIANDES – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 15-20

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE CUISSON : 12H

TEMPS DE REPOS :

8H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 grandes abaisse de pâtes à tarte (approximativement 1.25 kilo)
- 2 livres de porc en petits cubes
- 2 livres de boeuf en petits cubes
- 2 grosses poitrines de poulet en petits cubes
- 1 livre de veau en petits cubes
- 5 à 6 livres de pommes de terre, coupées en petits cubes (ne choisissez pas des pommes de terre nouvelles car elles absorbent moins bien le bouillon)
- 3 gros oignons coupés en cubes
- Sel et poivre
- Approximativement 2 litres de bouillon de boeuf
- Un peu de lait

Préparation

- La veille, couper votre viande et vos pommes de terre en petits cubes. Mettre les pommes de terre dans l'eau et laisser les mariner toute la nuit. Mettre la viande mélangée dans un contenant hermétique.
- Le matin (ou le soir si vous optez pour une cuisson de nuit), préchauffer votre four à 400 F.
- Sur une surface légèrement enfarinée, étaler le 2/3 de votre pâte en formant un grand ovale qui fait presque le double de la surface du fond de votre rôtissoire.
- Déposer la pâte dans le fond de votre rôtissoire et la remonter sur les rebords. Idéalement, elle devrait dépasser un peu de façon à pouvoir la rouler un peu avec la pâte du dessus à la fin.

- Déposer dans le fond de votre plat, le tiers de pommes de terre et des oignons. Couvrir du tiers de la viande.
- Saler et poivrer.
- Refaire le processus jusqu'à ce qu'il ne reste plus de viande et de pommes de terre ou jusqu'à ce que le plat soit bien rempli. Évidemment, selon la grosseur de votre plat, il vous en faudra plus ou moins.
- Presser légèrement le mélange pour que ce soit bien rempli.
- Verser délicatement le bouillon jusqu'à ce qu'il couvre tous les ingrédients. Le niveau de bouillon doit être à peine au-dessus des ingrédients.
- Sur une surface légèrement enfarinée, étaler le reste de votre pâte en formant un grand ovale qui sera un peu plus grand que la surface de votre rôtissoire.
- Déposer la pâte sur votre mélange de viande.
- Rouler les deux pâtes ensemble afin de former un pourtour hermétique.
- À l'aide d'un couteau, faites une petite entaille au centre.
- Badigeonner légèrement la pâte de lait.
- Enfourner à découvert pendant 1 h — 1 h 15.
- Baisser la température à 250 F et cuire de 10 à 12 heures couvert avec le couvercle de la rôtissoire. Surveillez régulièrement pour ne pas brûler votre croûte et vérifier qu'il ne manque pas de bouillon. Si vous voyez qu'elle semble sèche au niveau de l'entaille, ajouter du bouillon à l'aide d'une seringue ou d'une poire.
- Déguster !