



Tarte à la farce de Noël

(www.ricardocuisinie.com)

Prêt en : 1 h 40

Portions : 8

Ingrédients

Croûte

-  1 ¼ tasse de farine tout usage non blanchie
-  ¼ c. à thé de sel
-  ¼ tasse de beurre froid, coupé en dés
-  2 c. à table d'huile d'olive
-  ¼ tasse d'eau glacée

Garniture

-  2 oignons, émincés
-  2 branches de céleri, émincées
-  1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés
-  La chair de 3 saucisses de Toulouse (environ 300 g)
-  2 c. à table d'huile d'olive
-  1 gousse d'ail, hachée
-  Une pincée de cannelle moulue
-  Une pincée de clou de girofle moulu
-  Une pincée de noix de muscade moulue
-  2 tasses de mie de pain sec coupée en dés
-  ½ tasse de bouillon de poulet
-  4 œufs, légèrement battus
-  ¼ tasse de canneberges séchées, hachées
-  ¼ tasse de pacanes concassées
-  Sel et poivre





Préparation

Croûte



Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois.



Ajouter l'huile, l'eau et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Retirer la pâte du robot et former un disque.



Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte et foncer un moule à tarte en pyrex ou en céramique de 9 pouces de diamètre. Réfrigérer 30 minutes.



Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Garniture



Dans une poêle antiadhésive, dorer les oignons, le céleri, le poivron avec les saucisses dans l'huile en les défaisant avec le dos d'une fourchette. Ajouter l'ail, les épices et poursuivre la cuisson 1 minute. Saler et poivrer. Laisser tiédir.



Dans un grand bol, mélanger la préparation de viande avec le reste des ingrédients. Répartir dans la croûte. Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme au centre.