



Tourtière

(Chantale Leroux)



Ingrédients

-  Porc coupé en petits cubes
-  Bœuf coupé en petits cubes
-  Oignons hachés (mettre selon la quantité de viande)
-  ¼ tasse de concentré de bœuf (bovril)
-  Patates en cube (pas trop gros n'y trop petit)
-  Pâte à tarte
-  Sel, poivre
-  Eau

Préparation

-  Mélanger ensemble les cubes de viandes et l'oignon. Saler et poivrer.
-  Laisser mariner environ 2 heures au réfrigérateur.
-  Ajouter les patates au mélange de viandes.
-  Rouler la pâte à tarte pour bien couvrir le fond et les côtés de la rôtissoire.
-  Mettre le mélange sur la pâte, dans la rôtissoire.
-  Ajouter le concentré de bœuf (bovril) sur le dessus, un peu partout.
-  Mettre une pâte sur le dessus. Sceller tout autour et faire un trou au centre.
-  Mettre de l'eau par le trou, jusque sur le dessus de la pâte. Mettre le couvercle
-  Mettre au four à 350°F environ 1 heure. Ensuite, baisser le four à 250°F pour toute la nuit et la journée, jusqu'au souper.

**L'idéal, est de la mettre au four vers 22 h 30 ou 23 h.*

P.S. Si vous prenez de la viande de bois, vous devez ajouter un peu de gras.

Note : Vous devez avoir autant de viande que de patates. C'est la quantité de mélange de viande et de patates qui va déterminer la grosseur de la tourtière.