

La recette de la semaine

Francine Marchand

Recipe of the week

Tourtière Meat pie



Photo: "Courtoisie Collection La Bonne Table".

PRÉPARATION:

1. Dans un chaudron, faire cuire le porc, le veau, le boeuf, les oignons, les gousses d'ail et les pommes de terre râpées jusqu'à ce que la viande perde sa couleur rouge.
2. Ajouter les assaisonnements et l'eau bouillante. Brasser.
3. Couvrir et cuire 1 heure environ. Brasser souvent.
4. Rectifier l'assaisonnement.
5. Refroidir la viande.
6. Abaisser de la pâte brisée pour chemiser une assiette à tarte ou former des chaussons ou des aumônières.
7. Garnir de la préparation de viande refroidie. Recouvrir d'une autre abaisse pour tourtières ou fermer les chaussons ou les aumônières.
8. Sceller la pâte et denteller.
9. Faire une incision sur le dessus de la pâte
10. Dorer la pâte. (Badigeonner à l'aide d'un pinceau la pâte avec 1 jaune d'oeuf battu avec 1/2 tasse de lait environ)
11. Cuire à 375°F, 45 minutes environ.

PREPARATION:

1. Cook pork, veal, beef, onions, garlic and potatoes in pot until meat loses redness.
2. Add seasoning and boiling water. Stir frequently.
3. Cover pot and cook for about one hour.
4. Add more seasoning, if necessary.
5. Remove meat and let cool.
6. Cut pastry dough to cover pie plate or lay it out on cookie sheet for turnovers.
7. Put prepared meat in pie plate. Cover with pastry dough for meat pies or fold into turnovers.
8. Press pastry edge with fork to seal.
9. Cut opening in middle of pastry top.
10. To make crust golden: mix one egg yolk with about 1/2 cup milk and brush on dough.
11. Bake for about 45 mins. at 375°F.

(Donne 3 à 4 tourtières de 9 pouces ou plusieurs chaussons ou aumônières)

(Makes 3-4 nine-inch meat pies or several turnovers)



INGRÉDIENTS:

- 1 livre de porc haché
- 1 livre de veau haché
- 1 livre de boeuf haché
- 1 1/2 tasse d'eau bouillante
- 3 petits oignons hachés
- 2 petites gousses d'ail émincées
- 3 petites pommes de terre râpées
- Sel, poivre
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé environ de clou de girofle moulu
- 1 c. à thé de piment de la Jamaïque

INGREDIENTS:

- 1 lb. minced pork
- 1 lb. minced veal
- 1 lb. minced beef
- 1 1/2 cups boiling water
- 3 small onions, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 3 small potatoes, grated
- Salt, pepper
- 1/4 tsp. cinnamon
- 1/2 tsp. (approx.) powdered cloves
- 1 tsp. allspice

TRUC DE LA SEMAINE:

Pour que la pâte du dessus de vos tartes ou pâtés soit dorée et brillante;

1. Enlever le surplus de farine en utilisant un balai à pâtisserie ou un pinceau assez large avant de badigeonner.
2. Badigeonner de dorure à l'aide d'un pinceau et ce, juste avant de placer au four vos tartes ou pâtés.

DORURE: 1 jaune d'oeuf battu avec 1/2 tasse de lait environ.

TIP OF THE WEEK:

To give your pies' pastry topping a shiny, golden glow:

1. Remove excess flour from dough using a pastry brush (our suitable brush) before applying glaze.
2. Brush glaze on pies just before placing them in oven.

GLAZE: mix one egg yolk with about half a cup of milk.

épicerie
grocery



MÉLANGE pour croûte à tarte
ROBIN HOOD
PIE CRUST MIX
540 g

1¹⁹

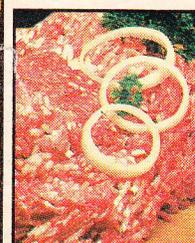
non
alimentaire



ASSIETTES À TARTE
9", profondes
SIF-RATIC
9"
DEEP PIE PLATES
emb. de 7/pkg of 7

99

porc
pork



PORC HACHÉ
produit décongelé
previously frozen
MINCED PORK

326
kg

1⁴⁸