

LA TOURTIÈRE DU LAC ST-JEAN D'ÉMILIE

Donne environ
12-14 portions

INGRÉDIENTS

- Patates jaunes : 10
- Viandes
 - Viande rouge (boeuf, veau, cerf...) : 907 g
 - Porc : 454 g
 - Poulet : 225 g
 - Lard salé entrelardé : 300 g
- Oignons hachés : 2
- Bouillon de poulet : 1 L
- Pâte à tarte : 1 kg

PRÉPARATION

- Chauffer le four à 275 °F pour une cuisson lente.
- Couper les patates, la viande et le lard en cubes d'environ 2 x 2 cm.
- Mélanger les patates, les viandes (sauf le lard) et les oignons dans un grand bol. Poivrer.
- Séparer la pâte en deux parties égales et tapisser le fond et les côtés d'une grande cocotte avec couvercle allant au four, d'environ 6.3 L.
- Remplir la tourtière avec le mélange de viandes et saler le dessus.
- Placer le lard sur le dessus pour que le gras fonde et se répande dans le mélange.
- Former un couvercle avec la pâte restante et bien fermer (s'assurer que le couvercle ne touchera pas la pâte).
- Faire deux trous sur le dessus et remplir avec le bouillon de poulet.
- Couvrir et cuire pendant environ 6 h.

NOTE : Pour une cuisson plus rapide, chauffer le four à 350 °F et cuire seulement 4h.

