

Les recettes du Québec : la tourtière

Recette pour 4 à 6 personnes

Pâte Brisée

- ✓ 500 g farine
- ✓ 250 g beurre froid en cubes
- ✓ 90 g eau glacée
- ✓ Une pincée de sel



Farce

- ✓ Environ 400 g porc et/ou de veau (dans l'épaule)
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 pomme de terre
- ✓ 1 pincée de chacune des épices moulues suivantes : girofle, poivre, muscade, cannelle, tout épice où piment de la Jamaïque
- ✓ 200 ml bouillon de porc, volaille, légumes ou d'eau

Confection de la pâte

Comme nous explique le chef « A une époque, la pâte pouvait être confectionnée à partir de graisse végétale ! Maintenant, on peut préparer soi-même la pâte Brisée ou prendre deux pâtes toutes prêtes dans le commerce ».

Mélanger la farine et le sel.

Incorporer le beurre à la farine en frottant le mélange entre les mains jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Ajouter l'eau et mélanger sans pétrir pour obtenir une pâte homogène. Réfrigérer 30 min ou au maximum 2 jours.

Préparation de la farce

Découper la viande en cubes tout en supprimant les tissus conjonctifs puis la hacher. Vous pouvez demander à votre boucher de hacher les viandes pour vous. « On peut utiliser les parures de la viande et quelques légumes restants dans le frigo pour réaliser son bouillon. » Dans une marmite, faire rissoler viande.

Ciseler les oignons et après avoir épluché la pomme de terre, la râper. Ajouter à la viande les oignons, la pomme de terre râpée et enfin les épices. Braiser la viande en ajoutant le bouillon. « Pendant toute la cuisson, on ajoutera au besoin du liquide afin d'éviter que le mélange ne devienne sec ». Cuire à couvert pendant 45 minutes à 1 h en remuant de temps à autre pour ne pas que le fond brûle. Faire refroidir la farce de viande.

Préparation de la tourtière

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (attention, il faut former deux pâtes rondes, une pour le fond légèrement plus large que l'assiette à tarte et l'autre pour le dessus). Disposer la pâte dans un moule à tarte avec un rebord haut, puis ajouter la farce. Avant de recouvrir avec l'autre pâte, « la plier en deux, et y tracer des fentes afin que la pâte ne gonfle pas. On peut faire un petit motif comme un sapin afin de personnaliser sa tourtière ». Recouvrir la viande avec la pâte fendue. Bien pincer à la jonction des deux pâtes tout autour de la tourtière. Dorer toute la surface au pinceau avec un œuf battu. Cuire au four pendant environ 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

« La tourtière est excellente servit avec du ketchup maison aux fruits et des betteraves marinées ! »

Source : Le chef de la Délégation Générale du Québec à Paris.