

TOURTIÈRE A LA VIANDE CANADIENNE

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2012-02-04

Temps de Préparation; 13 heures

Temps de Cuisson; 30 minutes.

Cette Recette donnera 8 tarte de 8 ¾ pouces.

Les Tartes peuvent être congelé individuellement et enveloppé de cellophane ou de papier d'aluminium.

PRÉPARATION DE LA VIANDE ; A PLACÉ AU FRIGIDAIRE 12 HEURES AVANT LA CUISSON.

Rajoutez les ingrédients qui suivent pour la préparation de la viande au frigidaire seulement.

3 lb, **ou 1.36 kg** de boeuf haché, maigre.

2 lb. **ou .907 kg** de porc haché, maigre.

1 C.A. Soupe de Sel.

1 C.A. Thé de Poivre noir moulu

1 C.A. Thé de piment de la Jamaïque moulu, aussi appelé. Tout épice (Clou de Girofle) (all Spice)

2 Oignons jaunes (moyen) coupé en petits morceaux.

Bien mélanger le tout avec vos mains et placer dans un plat pour mettre au frigidaire. La viande doit reposer au frigidaire 12 heures **minimum** avant de faire les tourtières. Mais cela peut être plus longtemps. Comme exemple si vous voulez faire les tourtières le lendemain à huit heure du matin, le soir d'avant vers 20 heures faire le mélange de la viande, oignons et épices. Mélangez bien les viandes tout en y ajoutant tout les assaisonnements ci haut et les Oignons coupe finement en petits morceaux. Puis recouvrir le plat et le placer au frigidaire jusqu'au lendemain matin.

PRÉPARATION DES PLATS A TARTES

Préalablement graisser avec vos doigts tout les fonds et rebords des plats à tartes avec de la graisse Crisco et saupoudrez de farine par dessus toute la surface et placer les plats de côté pour l'instant. Ceci empêchera les pâte de coller au plats.

CUISSON DE LA VIANDE

Rajoutez les ingrédients qui suivent, à la cuisson de la viande seulement.

2 Tasse d'eau

¼ C.A. Thé de piment de la Jamaïque moulu.

1 C.A. Thé de Sel.



Faire cuire la viande à feu moyen avec les épices ci hauts et deux tasses d'eau. Brassez constamment et la viande deviendra plus maniable et brisera en morceaux. **Vers la fin de la cuisson de la viande si il n'y a pas assez de jus, rajoutez 1/2 tasses d'eau graduellement et seulement au besoin. Je n'ai jamais eu besoin d'en rajouter.** Vous devrez vous ajuster en conséquences mais n'ajouter l'eau qu'en tout dernier lorsque la viande est presque toute cuite. La viande doit être d'une consistance assez épaisse et pas trop d'eau car vos pâté risques d'être trop liquides, mais si il n'y as pas assez d'eau ils seront trop sec. Seulement l'expérience vous dira si vous avez ajouté assez d'eau ou pas, et la liquidité de la viande dépend aussi du total de gras dans la viande. Normalement les viandes devraient être le plus maigre que possible. Ma mère faisait ces tourtières très liquides et beaucoup plus grasses que les miennes. C'est une question de goût, donc à vous de décider. Je crois qu'elle ne prenais que du Porc et pas de Bœuf du tout.

Une fois que la viande est cuite baisser le feu a minimum et préparé la pâte.

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION DE LA PÂTE.

Cette recette de pâte est aussi bonne pour les tartes aux pommes, au sucre, à la fraise, au bleuets, à la rhubarbe ou tout autres tartes ou dessert.

1 lb. De Graisse Crisco. (Doit être à la Température de la pièce)

1 C.A. Thé de sel.

6 Tasses de Farines blanche tout usage.

1 C.A. Thé de Poudre à pâte Magique.

1 ½ Tasse d'eau tiède

6 Assiettes à tarte de 8 ¾ pouces.

½ Tasse de lait.

1 C.A. Thé de Sucre blanc.



Dans un mélangeur pour pâte incorporez les ingrédients dans l'ordre qui suit ou mélanger à la main à l'aide d'un pile patate.

- 1- Placez la livre de graisse au complet dans un plat assez grand pour faire votre mélange. Par dessus la livre de graisse sous poudrez de 1 C.A. Thé de sel et ajoutez une **Première Tasse** de farine sur la livre de graisse puis bien mélanger.
- 2- Lorsque la farine est bien mélangée, ajoutez la **Deuxième tasse** de farine et une **C.A. Thé de Poudre à pâte Magique**, puis bien mélanger.
- 3- Ajoutez une **Troisième Tasse** de farine et bien mélanger.
- 4- Ajoutez une **Quatrième Tasse** de farine et une Tasse d'eau tiède et bien mélanger.
- 5- Ajouter la **Cinquième Tasse** de farine et bien mélanger.
- 6- Ajoutez finalement la **Sixième Tasse** de farine et ½ **Tasse d'eau tiède** et bien mélanger.

Après la sixième tasse de farine prenez vos mains pour mélanger la pâte comme pour faire un pain. Si la pâte colle un peut y rajouter un peut de farine. Si vous avez réussi votre mélange, la pâte devrait être facile à rouler et elle ne se brisera pas. Si la pâte se brise en morceaux lorsque vous la roulez, c'est qu'il n'y a pas assez d'eau dans votre mélange. Rajoutez un peut d'eau mais pas trop, pas plus que 2 C.A. Thé à la fois. Si vous mettez trop d'eau la pâte deviendra dure lorsque vous la ferez cuire. Si votre mélange est parfait la pâte devrait être facile à rouler et seras un peut feuilleté et ne briseras pas en la roulant. **Si vous êtes précis dans vos mesures vous n'aurez pas besoin de rajouter d'eau.** Ne pas rouler votre pâte trop épaisse si vous voulez en avoir suffisamment pour faire les six pâtés à la viande avec des assiettes de 8 ¾ pouces. Placez un fond de pâte et ajoutez-y de la viande juste un peut plus haut que la moitié de la hauteur de la tarte et y ajouter un peut de jus, puis roulez la pâte de dessus. Avant de mettre la pâte de dessus faites deux ou trois incisions avec un couteau au centre de la pâte. Ceci est nécessaire pour laisser sortir la vapeur d'eau et pour empêcher que les tartes ne coulent sur les bords. Pincer le tour des tartes avec une fourchette pour coller les deux pages ensemble. Faites de même pour les cinq autres tartes. Lorsque vous aurez terminé les six tartes vous devez humecter les pâtes sur le dessus avec le mélange qui suit. Prenez 1/2 tasse de lait et une C.A. Thé de sucre et bien mélanger. Utilisez un balai pour étendre le lait sur la pâte ou utiliser vos doigts. Vous devez en mettre sur toute la surface de la pâte et ceci empêchera la pâte de cuire trop vite tout en laissant une surface bien dorée et non brûlée. **Préalablement chauffer votre four à 350 degré F.** et placez y vos tartes sur la grille du milieu. Cela prendras environ vingt à trente minutes pour la cuisson dépendant de votre four. Ne les faites pas trop cuire car vous devrez les refaire cuire si vous les congelez. Mais si vous ne voulez pas les congeler et les consommer immédiatement, les faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée foncé et laisser refroidir un peut avant de servir.

BON APPÉTIT.