THE J.M. SMUCKER Co

Tourtière

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	1 hr	8	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal, très froid
- 4 à 8 c. à table (60 à 120 mL) d'eau glacée
- **Garniture :**
- 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 1/2 lb (680 g) de porc ou de veau haché, ou une combinaison
- 1 tasse (250 mL) de pomme de terre, pelée et râpée (1 pomme de terre moyenne)
- 1 tasse (250 mL) de champignons, tranchés finement (environ 6)
- 1 oignon, haché
- 1 branche de céleri, hachée finement
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de thym séché
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poivre
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de clou de girofle
- 1 pincée de cannelle
- 1 œuf
- 2 c. à thé (10 mL) d'eau

Directions

Step 1:

Croûte : mélanger la farine et le sel dans un bol moyen. Couper le shortening froid en cubes de ½ po (1 cm). Incorporer les cubes de shortening froid au mélange de farine en coupant à l'aide d'un coupe-pâte, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec quelques morceaux de la taille de petits pois.

Step 2:

Ajouter la moitié de la quantité totale d'eau glacée recommandée au mélange de farine. À l'aide d'une fourchette, remuer à partir du fond jusque sur le dessus afin de répartir l'humidité également dans la farine. Ajouter plus d'eau, 1 c. à table (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se tienne lorsqu'elle est pressée.

Step 3:

Diviser la pâte en deux, en prenant soin d'avoir un morceau légèrement plus gros que l'autre. Aplatir la pâte en deux disques de ½ po (1 cm) d'épaisseur, les envelopper dans une pellicule de plastique. Les réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à 2 jours.

Step 4:

Garniture : faire chauffer l'huile dans une grande poêle sur feu moyen-élevé. Ajouter la viande, les pommes de terre, les champignons, l'oignon, le céleri et l'ail. Faire cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que la viande soit brune, environ 10 minutes. Ajouter les épices et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Step 5:

Retirer du feu et faire refroidir la garniture au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Ceci empêchera la pâte de se détremper.

Step 6:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 7:

Abaisser le plus gros morceau de pâte sur une surface légèrement enfarinée et le déposer dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Y déposer la garniture. Abaisser l'autre morceau de pâte et le déposer sur la garniture. Sceller les extrémités, couper l'excédent de pâte et canneler. Faire des incisions dans la croûte du dessus afin que la vapeur puisse s'échapper.

Step 8:

Combiner l'œuf et l'eau. Badigeonner la croûte du dessus de ce mélange. Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes. Baisser le feu à 375 °F (190 °C). Poursuivre la cuisson de 45 à 50 minutes ou jusqu'à de que la pâte soit dorée.

Bien enveloppée, la tourtière non cuite se congèle jusqu'à un mois. La faire dégeler au réfrigérateur pendant 24 heures avant de la faire cuire au four.

Images

