

Petites tourtières(Pâtés à la viande)



Ingrédients

Votre pâte à tarte préférée
1 1/2 lb de porc haché
3/4 de tasse d'eau
3/4 à 1 tasse d'oignons hachés finement
1/4 de tasse de céleri haché finement
2 grosses gousses d'ail (au presse ail)
3/4 de c.à thé de sel
1/2 c.à thé de sarriette sèche
1/4 de c.à thé chacun de thym,poivre et
clou moulu
1 feuille de laurier
1/2 tasse de purée de pommes de terre
4 assiettes en aluminium de 6 po.

Étapes

1. Faire cuire à feu moyen ,porc,eau,oignons,céleri et ail en brassant pour défaire la viande,environ mi.
2. Ajouter sel,sarriette,thym,clou,poivre et feuille de laurier.
3. Baisser le feu ,couvrir et laisser mijoter en brassant à l'occasion 45 mi.
4. Retirer le laurier,incorporer la purée de pommes de terre.
5. Goûter,saler et poivrer si nécessaire,laisser refroidir.
6. Déposer une abaisse de pâte dans les assiettes ,ajouter la préparation et recouvrir d'une autre abaisse.
7. Cuire sur la grille du bas à 425°F 15 mi.Réduire à 375°F pour 20 à 25 mi.

Note

La purée de pommes de terre sans lait ni beurre.