

Tourtière



Ingrédients

500 gr. boeuf haché maigre
500 gr. porc haché maigre
2 gousses d'ail hachées
1 gros onion haché
1 c.thé thym
1/2 c.thé canelle
1/2 c.thé sel
1/4 c.thé poivre de celeri
1/4 c.thé clou de girofle moulu
2/33/4 ta. eau bouillante
pâtes à tartes

Étapes

1. Dans un grand chaudron, combiner tous ensemble (à part la pâte!) et amener à ébullition. Baisser le feu à moyen, et cuire jusqu'à bien cuit. Tièdir.
2. Faites cuire une grosse patate, et écrasée à la fourchette. Ajouter au mélange de viande et bien mêler le tout.
3. Faites votre pâte et déposer la viande. Mettre l'autre abaisse.cuire au four 400f. jusqu'à dorer.