

Pâtées à la viande

Source de la recette :

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4924-pates-a-la-viande-aussi-appelles-tourtieres>



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 6 pâtés

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 1 heure et 50 minutes

Ingrédients

- ✓ 4 oignons, hachés
- ✓ 4 gousses d'ail, hachées
- ✓ 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- ✓ 1,4 kg (3 lb) de porc haché
- ✓ 1,4 kg (3 lb) de veau haché
- ✓ 4 pommes de terre, pelées et coupées en dés
- ✓ 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- ✓ 180 ml (3/4 tasses) de chapelure
- ✓ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue
- ✓ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- ✓ Sel et poivre
- ✓ 12 abaisses de pâte brisée maison ou du commerce (voir recette)

Préparation

Dans une grande casserole, attendrir les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter la viande et poursuivre la cuisson environ 15 minutes en remuant pour émietter la viande. Saler et poivrer. Ajouter le reste des ingrédients et poursuivre la cuisson en remuant fréquemment environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à se défaire. Laisser tiédir. Rectifier l'assaisonnement. Couvrir et réfrigérer environ 4 heures ou jusqu'à refroidissement complet.

Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Foncer six plats à tarte de 23 cm (9 po). Y répartir la viande. Recouvrir d'une deuxième abaisse. Faire une incision au centre. Bien sceller en écrasant le rebord à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts. Cuire au four de 50 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

NOTE :

Calculez 454 g (1 lb) de viande hachée par pâté à la viande. C'est facile à retenir et cela vous permet de faire la quantité de pâtés désirée. Il suffit seulement de goûter à la préparation de viande cuite pour rectifier l'assaisonnement au besoin.