

Recettes du Québec

Des recettes simples de tous les jours !

Rechercher une recette

Recettes

Go!

Accueil | Aide en ligne

34 000 commentaires sur plus de 3500 recettes !

recettes

[Agneau](#)
[Barbecue](#)
[Boeuf](#)
[Boissons & Cocktails](#)
[Brochettes](#)
[Déjeuner](#)
[Desserts](#)
[Dindon](#)
[Divers](#)
[Entrées](#)
[Fondue](#)
[Fromage](#)
[Gibier](#)
[Légumes](#)
[Les lunchs](#)
[Marinades](#)
[Micro-ondes](#)
[Mijoteuse](#)
[Noël](#)
[Pain](#)
[Pâtes alimentaires](#)
[Pâtés & Pizza](#)
[Poissons](#)
[Porc](#)
[Poulet](#)
[Riz](#)
[Salades](#)
[Santé](#)
[Sauces & Huiles](#)
[Soupes & Potages](#)
[Veau](#)
[Végétarien](#)

[Top 10 recettes](#)
[Les nouveautés](#)
[Les étoiles](#)
[La recette du jour](#)
[Les thématiques](#)
[Liste alphabétique](#)
[Offrir une recette](#)



Votre adresse

Tourtière du Lac-Saint-Jean à la Élyne H.

Préparation: 30 min
 Cuisson: 7h00
 Macération: 12 heures
 Portions: 15

Ingrédients

3 lbs (1.4 kg) porc maigre, en petits dés
 2 lbs (900 g) boeuf, en dés
 1 lb (454 g) poitrines de poulet, en dés
 2 [oignons](#), hachés
[Sel](#)
[Poivre](#)
 8 [pommes de terre](#), en petits dés
 1 1/2 lb (675 g) pâte à tarte
 8 tasses (2 L) bouillon de poulet, chaud



Les ingrédients soulignés vous mèneront à une fiche descriptive en cliquant dessus!

Il y a **54 commentaires** pour cette recette. [[Les lire](#)] [[En ajouter un](#)]

Étapes

1. Dans un grand bol, mettre toute la viande.
2. Ajouter 2 oignons hachés et du poivre. Ne pas saler tout de suite car ça durcira la viande. Le sel sera ajouté le lendemain. Couvrir la viande et mettre au réfrigérateur pour toute une nuit.
3. Préparer les pommes de terre et couvrir d'eau pour la nuit. Pas nécessaire de réfrigérer.
4. Le lendemain, tapisser les côtés mais pas le fond d'une grosse rôtissoire à dinde. Laisser pendre la pâte à l'extérieur.
5. Alternier une rangée de viande, une rangée de pommes de terre, saler; une rangée de viande, de pommes de terre et saler; continuer ainsi jusqu'à épuisement de la viande et des pommes de terre.
6. Couvrir le tout de pâte assez épaisse en laissant un trou. Y verser

Ce évit de c



+ OBTEN
 À JOU
 OU DV
 IMPRI
 GRAT
 à l'ach
 PCs De
 des Fè

L'offre
le 16 d

▶ CLI
PLU

D

[+ Plus de détails](#)

à découvrir

[Profils du terroir](#)
[Chroniques de Marc](#)
[Liens culinaires](#)
[Dossiers](#)
[Actualités](#)
[Sondages](#)
[Rappels alimentaires](#)

gratuit !

[Concours](#)
[Forum](#)
[Livre de recettes](#)
[Liste d'épicerie](#)
[Cartes postales](#)
[Fonds d'écran](#)
[Liste d'envoi](#)

références

[Nos dossiers](#)
[Lexique](#)
[Conversions](#)
[Substitutions](#)
[Valeurs nutritives](#)
[Les aliments](#)
[Trucs culinaires](#)

le bouillon très chaud.

- Cuire couvert à 375°F (190°C) pendant 1 heure puis baisser à 250°F (120°C) pour 5 à 6 heures. Retirer le couvercle le dernier 45 min pour dorer la pâte sur le dessus.

La viande doit être préparée la veille, c'est ce qui lui donne sa saveur particulière.

Recette envoyée par: Élyne H.



[Imprimer cette recette](#)



[Suggérer cette recette à un\(e\) ami\(e\)](#)



[Ajouter à mon livre de recettes](#)



[Lire les 54 commentaires](#)



[Commenter cette recette](#)

Les derniers commentaires



Envoyé par : kelasan

10 décembre

ne tant fais pas elyne moi ma cousine habite au saguenay et elle la fais cette tourtiere et elle est excellente c pourquoi je vais essayer la tienne et je suis sure de l aimer tout est dans la touch!! de la cuisiniere et du cuisinier il n y a jamais personne qui a dit que la cuisine devait etre partout pareil.nous ont fais le cipaille chez nous d une autre facon qui est tres bon aussi.et bien bonne continuité pour les recette car j en ai essayer plusieurs qui etais tous tres excellente les unes que les autres et merci a tous le monde.

kelasan



Envoyé par : momo

10 décembre

Bravo pour la tourtière Élyne moi aussi je suis du lac st jean et c'est comme ça qu'on la fait....on peut rajouter la viande que l'on veutsuper
by
Momo (lac-st-jean)



Envoyé par : nini

09 décembre

bonjour à tous, pour commencer j'aimerais dire à tous ceux qui ose critiquer Élyne pour sa recette, que toute les recettes sont variable, pour une personne on y met un peu de ceci et pour une autre un peu de cela, je peux vous affirmer que cette recette est une vrai tourtière du Lac, oui on peut y mettre du poulet, mais on peut ne pas en mettre et cela sera pour chacun différent. Ce qui fait que c'est une tourtière ce n'est pas en soit parce qu'il y a ou non du poulet, mais c'est plutôt à quoi cela fait référence. c'est-à-dire son

goût et son apparence. Pour ma part je fais mariner la viande avec sel, poivre, oignon, pendant 24 heures et par la suite j'ajoute les patates en cubes et du bouillon de boeuf mélangé à l'eau et la suite Élyne là dit. Je vous le dis, essayé-la car c'est tout en son honneur moi je l'adore et je parle en connaissance de cause... je viens aussi d'alma et je suis la nièce d'Élyne. À +

Consultez les autres commentaires pour cette recette.

- [Cliquez ici pour les lire](#) -



Responsabilités et les copyrights liés à l'utilisation de ce site
© Zoupla Communications Inc. 2000-2004 et ses concédants. Tous droits réservés.
[Faire de Recettes.qc.ca votre page d'accueil](#) | [Partenariat](#)

