Bonjour,
Voici la recette promise ce matin.
Titre: Tourtire du Lac St-Jean. Ingrédients:

- l 1/2 lb de de chacune des viandes (porc,boeuf, poulet)en cubes.
- 1 gros oignon coupé en petits morceaux.
- 1/4 de lard salé coupé en petits cubes (facultatif).
- Sel et poivre.
- 1 cuil. à table de consommé de boeuf en poudre.

Préparation: Mélanger les ingrédients,on peut les faire mariner 24 heures au réfrigérateur. Préparer 5 lb de pommes de terre coupées en cubes. Préparer la recette de pâte favorite et mettre le tout entre les pâtes. Ajouter de l'eau ou du bouillon jusqu'au milieu de la tourtière. Faire cuire le tout une heure à 425 degrés F. sans couvercle, par la suite, baisser le four à 250 degrés F. 6 à 7 heures avec le couvercle. Possibilité d'ajouter des épices à votre choix, une pincée de chacune, épices mélangées, thyn, une ou deux feuilles de laurier. Surveiller le niveau du liquide pendant la cuisson, faire une ouverture sur le dessus pour laisser passer la vapeur et vérifier.

Remarques:

1. Attention au temps de cuisson, il peut varier selon les fours et le degré de chaleur du four.
2. Pour une cuisson plus rapide, on peut régler le four à 325 ou 350 degrés F. pendant quatre heures.

Service: pour environ 8 personnes. S.V.P. faire suivre vos commentaires après dégustation.
Carmelle Gagnon
Réal Dufresne

Reproduction: Cette recette ne peut être reproduite par tous moyens, écrits, mécaniques ou autrement sans en citer la source.