

Tourtière du Lac-Saint-Jean

Les ingrédients

Pour 15 personnes

Préparation : 1-2 h

Repos : de 1 nuit à 48 heures

Cuisson : 4-8 h

Pâte

4½ tasses de farine tout usage

1¼ tasse de beurre

1 tasse d'eau très froide

2 oeufs

Garniture à la viande

2 lb de palette de boeuf en dés (1 cm x 1 cm)

2 lb d'épaule de porc en dés

¼ lb de lard salé en dés (0,5 cm x 0,5 cm)

1 petit oignon haché

1 petite branche de céleri, hachée

4 tasses (env. 5-6) de pommes de terre en dés (1 cm x 1 cm)

2 c. à soupe d'herbes salées

Poivre du moulin, au goût

1 branche de romarin ou de thym, ciselée (facultatif)

4 tasses de bouillon de boeuf (maison ou du commerce) ou d'eau

La préparation

Pâte

1. La veille ou l'avant-veille, sablez la farine et le beurre avec un couteau à pâte ou avec les doigts, jusqu'à ce que la préparation soit bien amalgamée. Formez un puits au centre du monticule.

2. Mélangez les ingrédients liquides, puis versez au centre des ingrédients secs, dans le puits creusé à cet effet.

3. Incorporez en pétrissant du bout des doigts, jusqu'à ce que le tout forme une boule.

4. Enveloppez de pellicule plastique et laissez reposer au

réfrigérateur jusqu'au moment d'assembler la tourtière.

Garniture à la viande

1. La veille ou l'avant-veille, coupez la viande en cubes selon les instructions ci-dessus, puis hachez finement les oignons, le céleri et le romarin.
2. Ajoutez les herbes salées, poivrez, mélangez le tout dans un très grand bol avec les mains, couvrez hermétiquement de pellicule plastique et laissez macérer au réfrigérateur jusqu'au lendemain ou jusqu'au surlendemain.
3. Pelez, puis coupez les pommes de terre en cubes selon les instructions ci-dessus. Mettez dans un grand bol, couvrez d'eau (pour éviter qu'elles noircissent) et laissez reposer au frigo jusqu'au moment d'assembler la tourtière.

L'assemblage et la cuisson

1. Le matin du jour J (si vous voulez manger la tourtière pour souper), préchauffez le four à 425°F, égouttez les pommes et mélangez celles-ci avec la viande, puis réservez.
2. Séparez la boule de pâte en portions de 2/3 et de 1/3. Roulez la plus grande en une abaisse de 1/10'' (3 mm). Elle doit être assez grande pour couvrir tout le fond et les côtés d'une grande cocotte d'au moins 1½ gal. (5 l).
3. Tapissez la rôtissoire de la première abaisse et versez le mélange de viandes et de pommes de terre dans celle-ci. Mouillez la farce de bouillon ou d'eau presque jusqu'à hauteur.
4. Roulez la plus petite abaisse jusqu'à ce qu'elle ait la même épaisseur que l'autre et qu'elle soit assez grande pour recouvrir le dessus de la tourtière. Pratiquez une cheminée de 1'' (2,5 cm) de diamètre au centre de l'abaisse qui servira de couvercle. Recouvrez de la seconde abaisse, puis scellez la tourtière en repliant l'excédent de pâte par-dessus. Si l'excédent de pâte est trop important, vous pouvez en enlever.
5. Au doroir (pinceau), appliquez une dorure (1 oeuf battu avec 1 c. à soupe de lait ou de crème) sur le dessus de la tourtière. Enfournez à découvert pendant 1 h pour saisir la pâte et la faire dorer un peu. Par la suite, baissez le four à 225-250°F, couvrez et laissez cuire environ 7 h. Juste avant de servir, vous pouvez découvrir la tourtière pour laisser croustiller la pâte.