



933, chemin des Prairies, Saint-Anicet, Qc, J0S 1M0
Chevreau de boucherie
www.flopine.com

PÂTÉ À LA VIANDE DE FLOPINE

Tourtière chevreau-agneau

Portion : 8

Ingrédients :

- 1 lb de chevreau haché maigre
- 1/2 lb d'agneau haché maigre
- 1 oignon coupé en dés
- 1 gousse d'ail émincée
- 1/2 tasse d'eau
- 1 1/2 c. à thé de sel, ou au goût
- 1/2 c. à thé de thym séché
- 1/2 c. à thé de sauge moulue
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/8 c. à thé de clous de girofle moulus
- 1 pâte à tarte, pour une tarte à double croûte de 9 pouces

Mode de préparation :

Dans une casserole, mélanger le chevreau, l'agneau, l'oignon, l'ail, l'eau, le sel, le thym, la sauge, le poivre noir et les clous de girofle. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange bout, en remuant de temps en temps. Réduire le feu à doux et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite, environ 5 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

Préchauffer le four à 425°F.

Déposer le mélange de viande dans la croûte inférieure. Placez la croûte supérieure sur le remplissage et pincez les bords pour sceller. Couper les fentes dans la croûte supérieure pour que la vapeur puisse s'échapper. Couvrir les bords de la tarte avec des bandes de papier d'aluminium.

Cuire au four pendant 20 minutes. Retirer la feuille et retourner au four. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir 10 minutes avant de trancher.

Recette inspirée de : <http://www.kitchme.com/recipes/french-canadian-tourtiere-meat-pie>

Plus de recettes: <http://www.flopine.com/>