

TOURTIÈRE

Ingrédients

Pâte

2½ tasses de farine tout usage
½ cuillerée à thé de sel
1 tasse de beurre froid, coupé en petits cubes
eau glacée
1 oeuf battu

Farce

1 cuillerée à table d'huile d'olive
1 grosse pomme de terre, cuite au four, pelée et pilée
1 livre de porc haché
1 oignon, émincé
2 cuillerées à table de beurre de pomme
1 pincée de tout épice
1 cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de poivre moulu



Pâte: Tamiser la farine et le sel. Incorporer le beurre froid à la farine avec les doigts ou avec un mélangeur de pâte jusqu'à ce que le mélange ait la taille de petits pois. Ajouter l'eau glacée par cuillerée et travailler pendant 2-3 minutes pour former une boule. Il faut travailler rapidement pour éviter que le beurre ramollisse. Envelopper la pâte dans du plastique, et la placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Farce: Faire chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter l'oignon, et le faire revenir. Ensuite y mettre le porc, et faire cuire jusqu'à ce qu'il commence à dorer. Ajouter les autres ingrédients, et faire cuire complètement.

Assemblage: Sur un plan de travail enfariné, diviser la pâte en deux. Rouler la moitié pour en faire une abaisse d'environ 9 pouces de diamètre. Mettre l'abaisse au fond d'un plat à tarte. Répéter avec l'autre moitié de la pâte. Étendre la farce dans le plat à tarte. Couvrir de l'autre abaisse, et pincer les bords pour bien sceller. Badigeonner le dessus avec l'oeuf battu. Faire une fente d'aération dans la croûte. Faire cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 350°F. Servir chaud. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Quelle est la différence entre une pâte brisée, une pâte sablée, une pâte à choux et une pâte feuilletée? Laquelle est utilisée dans cette recette?
2. Pourquoi est-il important que les ingrédients de la pâte soient froids?
3. Quelles autres viandes pourrait-on substituer au porc?
4. En quelle saison est-ce que la tourtière se mange d'habitude?
5. Quelles autres matières grasses pourrait-on utiliser dans une pâte?