

# Mangez du porc : les recettes de Nini. Tourtière de porc

écrit par Christine Tasin | 20 décembre 2012



On appréciera ci-dessus les autocollants que Muxu, fidèle lectrice de notre site, a fait faire pour décorer la porte de son magasin. Bravo à elle. Faire la promotion du porc c'est faire de la Résistance.

## Tourtière

Quoi de mieux qu'une bonne tourtière pour apporter la joie dans les chaumières pendant les congés festifs du jour de l'an ?

1 kg de porc haché maigre  
2 gousses d'ail hachées  
1 gros oignon haché  
1 c. à café de thym  
1/2 c. à café de cannelle  
1/2 c. à café de sel  
1/4 de c. à café de poivre de céleri

$\frac{1}{4}$  de c à café de poudre d'ail

$\frac{1}{2}$  c à café de poudre d'oignon  
1/4 de c. à café de clou de girofle moulu  
300 ml d'eau bouillante

1 grosse pomme de terre bouillie

2 abaisses de pâte brisée

1 jaune d'œuf mélangé avec 1 c à café de lait

Mélanger tous les ingrédients dans une grande cocotte jusqu'à ébullition. Baisser le feu à moyen et cuire jusqu'à ce que ce soit bien cuit. Laisser refroidir.

Écrasez grossièrement la pomme de terre et l'ajouter au mélange.

Disposer une abaisse dans un plat à tarte allant au four et mettre le mélange de viande dessus. Recouvrir le tout d'une autre abaisse. Badigeonner le dessus avec le mélange jaune d'œuf/lait. Cuire au four à 205 degré Celsius ( ou 400 degrés **Fahrenheit** ) jusqu'à ce que ce soit doré, environ 30 minutes.

**Nini**