

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