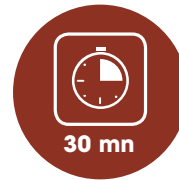


# Tourtière aux 3 viandes



## Ingrédients

- 500 g de petits cubes de boeuf
- 500 g de petits cubes de porc
- 500 g de petits cubes de poulet
- 250 g de bacon haché
- 225 g d'oignon haché
- 550 g de pommes de terre en cubes
- 250 ml de bouillon de boeuf
- 125 ml tasse de vin rouge
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet garni
- 1 pâte feuilletée au beurre
- 2 c.à.s de beurre salé
- 1 jaune d'oeuf battu avec 1 c.à.s d'eau



## Préparation

Faites revenir et bien dorer dans une poêle les cubes de viande dans du beurre. Déposez-les dans une petite rôtissoire. Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et le bacon avec le reste du beurre. Déglacez au vin rouge.

Déposez la préparation d'oignon avec les cubes de viande et mélangez. Arrosez de bouillon et mettez le bouquet garni.

Couvrez et laissez cuire au four 3 heures à 150°C.

Sortez du four. Ajoutez les pommes de terre à la viande et mélangez. Mettez la pâte sur le dessus et faire une entaille au milieu. Badigeonnez la pâte du jaune d'oeuf.

Remettez au four à découvert à 190°C pour 30 minutes.

## Astuces de chef



• Chaque région a sa recette traditionnelle de tourtière, et souvent même chaque famille ! On la cuisine avec du boeuf, de la volaille ou du gibier, de la viande hachée ou en cubes... On s'entend par contre sur la cuisson de la tourtière, qui se distingue de celle du pâté à la viande, par sa longue durée à basse température.

• Cette tourtière est traditionnellement consommée le soir de Noël, au retour de la messe de minuit. Pour un repas typique, accompagnez-la de canneberges, ou cranberries fraîches.