



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CATÉGORIE

Plats principaux

QTÉ DE PERSONNES

6 pâtés (tourtières)

TEMPS PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

environ 1:30 heure

TOTAL

Environ 2 heures

Niveau de difficulté : moyen

PÂTÉ À LA VIANDE (TOURTIÈRES)

INGRÉDIENTS :

6 lbs de viande de porc
4 oignons coupés en tous petits morceaux*
4 patates entières et pelées
1/2 cuil à thé de cannelle McCormick Gourmet
1/2 cuil à thé de clou de girofle moulu McCormick Gourmet
1 cuil à thé de sel
1/2 cuil à thé de poivre
1 1/2 tasse de bouillon de poulet St-Hubert sans gluten
1 tasse d'eau

*Bon
Appétit*

MÉTHODE :

Étape 1 : Dans un chaudron faire revenir dans un peu d'huile d'olive les oignons*
Étape 2 : Ajouter la viande et faire revenir à feu moyen pendant 10-15 minutes
Étape 3 : Ajouter le reste des ingrédients. Peler les patates et les mettre entière dans le mélange.
Étape 4 : Laisser mijoter en brassant fréquemment. Votre viande sera cuite lorsque les patates entières sont complètement cuites.
Étape 5 : Retirer les patates cuites les piler et les remettre au mélange. Goûter et ajuster les épices.
Étape 6 : Refroidir la viande complètement avant de faire vos pâtés. Environ 4 heures*
Étape 7 : Utiliser la recette de pâte à tarte faire le fond et le dessus. Déposer le fond dans l'Assiette d'aluminium, remplir de viande.
Étape 8 : Prenez soin de badigeonner du lait sur la bordure du fond de tarte et mettre le dessus
Étape 9 : Découper le tour, faire un orifice dans le milieu et badigeonner un peu de lait
Étape 10: Faire cuire à 350F jusqu'à ce qu'elle commence à dorer. C'est une demi-cuisson pour les faire congeler.

CONSEIL

*pour vous faciliter la tâche, j'utilise le broyeur pour préparer les oignons c'est plus rapide et les oignons sont presque en purés. Je vais souvent ma viande la veille.