Le pâté de viande de la mère de Jean-François Plante (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 500g de porc haché (nous, un mélange de boeuf, porc, veau)
- 1 oignon haché finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 c. à thé de thym séché
- 1/2 c. à thé de sauge séchée
- 1/2 c. à thé de moutarde sèche
- 2 clous de girofle
- 2 c. à thé d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
- Sel et poivre du moulin au goût
- 1/4 tasse de bouillon de poulet
- 2 abaisses de pâte à tarte
- 1/3 tasse de chapelure italienne
- 1 jaune d'oeuf battu

Préparation

1. Dans une casserole, faire cuire le porc haché, l'oignon et l'ail 3 minutes à feu moyen. Incorporer les fines herbes, les épices, le sel et le poivre. Mouiller avec le bouillon de poulet. Faire cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que le jus s'évapore et que la viande soit tendre, bien cuite, mais encore juteuse. Retirer du feu et laisser tiédir un peu.
2. Préchauffer le four à 350F (180C).
3. Foncer un moule à quiche d'une abaisse de pâte. Y verser le mélange de viande, saupoudrer de la chapelure italienne (oups!!!! je pense qu'on a oublié!!!!) et recouvrir de l'autre abaisse. Coller le pourtour de la pâte et badigeonner généreusement le dessus de jaune d'oeuf. À l'aide d'un couteau, pratiquer trois petites incisions dans la pâte.
4. Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Accompagner chaque portion d'une julienne de légumes vapeur et de ketchup maison.

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 50 minutes
Portions: 6 à 8 portions par tourtière

Source: Les Saisons de Clodine, Coups de Coeur