

pâté à la viande

~Ingrédients

1.5 kg de veau haché
1.5 kg de porc haché extra maigre
3 gros oignons hachés
60 gr de beurre
2 gousses d'ail
1 c. à thé (cc) de sarriette
1 c. à thé (cc) de thym
1 c. à thé (cc) de sauge
1 c. à thé (cc) de fines herbes
1 c. à thé (cc) de sel de céleri
½ c. à thé (cc) de piment de Jamaïque
1 c. à thé (cc) d'herbes de Provence
2 c. à thé (cc) de sel
2 c. à thé (cc) de poivre
3 feuilles de laurier
*Mon ajout: 3 c. à soupe de bovril au poulet
2 tasses (500 ml) d'eau
1 kg de pommes de terres cuites pilées (moi, un peu plus)

~Préparation

1) Dans un gros chaudron profond, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons et l'ail hachée environ 5 minutes puis combiner le veau et le porc. Cuire jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée.

2) Combiner les épices avec l'eau puis ajouter à la viande et bien mélanger.

3) Cuire à découvert à feu doux environ de 1 heure à 1h30 en brassant de temps à autre.

4) Entre temps, cuire les pommes de terre dans de l'eau puis les piler légèrement.

5) Lorsque la viande est prête, retirer les feuilles de laurier et ajouter la préparation de pommes de terre pilée à la viande et bien mélanger. Laisser refroidir avant la fabrication de vos pâtés.

6) Préchauffer le four à 190°C (375 °F).

7) Mettre la préparation de viande à tourtière entre deux abaisses de pâte et cuire 45 minutes.