

## Pâté à la viande

### ~Ingrédients

1-1/2 lb de porc haché  
3/4 de tasse d'eau  
3/4 à 1 tasse d'oignons hachés fins  
1/4 de tasse de céleri hachés fins  
2 grosses gousses d'ail (au presse-ail)  
3/4 de c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de sarriette séchée  
1/4 c. à thé de thym  
1/4 c. à thé de poivre  
1/4 c. à thé clou moulu  
1 feuille de laurier  
1/2 tasse de purée de pommes de terre

### ~Préparation

1) Faire cuire à feu moyen, porc, eau, oignons, céleri et ail en brassant pour défaire la viande environ 15 min.

2) Ajouter sel, sarriette, thym, clou, poivre et feuille de laurier. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter en brassant à l'occasion 45 min.

3) Retirer le laurier, incorporer la purée de pomme de terre. rectifier l'assaisonnement si nécessaire et laisser refroidir.

4) Cuire à 425°F 15 minutes et baisser à 375°F pour 20 à 25 minutes.

source: Cité2 transcrit par ~Lexibule~

## Pâte à tarte

### ~Ingrédients

5 tasses farine  
1 lb Tenderflake réfrigérée  
1 c. à thé sel  
1 c. à soupe poudre à pâte  
1 c. à soupe vinaigre  
1 oeuf  
2 tasses eau  
1 tasse farine

### ~Préparation

1) Mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte ensemble et ajouter la tenderflake et la défaire à l'aide de 2 couteaux et d'un coupe pâte jusqu'à l'obtention de petits grumeaux.

2) Mélanger la tasse de farine, l'eau et le vinaigre.

3)Ajouter le mélange liquide à la farine en pliant jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui sera collante.

4)Placer la boule au frigidaire, enrobé dans un papier ciré, pour environ 30 minute avant de la rouler.

source: L'étranger transcrit par Lexibule

~Note: Le seul changement que j'ai fait, est d'y avoir ajouté un peu plus de pomme de terre pilée.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule