

Tourtière à l'italienne (Le palais gourmand)

1/4 tasse d'huile d'olive
1 gousse d'ail, hachée
1 oignon, haché
1 courgette, hachée
1 poivron orange haché (mon ajout)
225 g (1/2 lb) de porc haché
225 g (1/2 lb) de veau haché
Au goût, sel et poivre
1/4 tasse de pâte de tomate
1 tasse de bouillon de poulet
1 pincée de muscade
1 c. à table de cassonade
1 tasse de fromage Fontina râpé
1 boule de pâte à tarte du commerce, environ 500 g (1 lb)

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'ail, l'oignon et la courgette pendant quelques minutes. Ajouter le porc et le veau hachés et assaisonner. Faire revenir la viande quelques minutes afin de la colorer, mais sans la faire cuire complètement. Ajouter la pâte de tomate, le bouillon de poulet et la muscade. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Terminer la cuisson à découvert pendant 10 minutes de plus afin de laisser réduire le jus de cuisson.

Laisser refroidir à température ambiante. Dans une assiette à tarte, abaisser la moitié de la pâte à tarte puis y étaler la moitié du mélange de viande. Saupoudrer de la moitié du fromage Fontina. Répéter l'opération pour former un deuxième étage de viande et de fromage. Abaisser le reste de la pâte en un disque un peu plus grand que l'assiette. En recouvrir la garniture et bien sceller le pourtour. Faire quelques incisions dans la pâte pour laisser échapper la vapeur. Cuire au four de 35 à 40 minutes.