

# **TOURTIÈRE DU SAGUENAY DE SYLVAIN (format bateau)**

## **INGRÉDIENTS POUR 10 mousses**

**1/3 DE VIANDE (l'idéal c'est d'acheter des rotis ou autres) PAS TROP GRAS et de les COUPÉS EN CUBES DE 2cm**

0.5 Kg ROTIE DE BŒUF, CHEVAL, GIBIER OU MÉLANGE

0.2 Kg ROTIE DE PORC

0.2 Kg ROTIE DE VEAU

4 PILONS DE POULET SANS PEAU (ENLEVER LA PEAU AVEC UN LINGE ÇA GLISSE MOINS)

## **2/3 DE LÉGUMES COUPÉ EN CUBE DE 1 à 2 cm**

2.5 Kg POMMES DE TERRE PELÉES

2 OIGNONS moyens

QUELQUES (2 ou 3) GOUSSES D'AIL ÉMINCÉES

## **AUTRES**

ÉPICES: 1 C. À TABLE DE SEL ET 2 C. À THÉ DE POIVRE NOIR OU AU GOÛT.

PÂTE: 1KG DE PÂTE À TARTE FAITE MAISON OU ACHETÉE

## **PRÉPARATIONS POUR UNE ROTISSOIRE (qui entre dans votre four de bateau)**

DANS UN GRAND VAISSEAU, UNE CHAUDIÈRE OU UN BASSIN À VAISSELLE PROPRE; MÉLANGER LES INGRÉDIENTS CI HAUT ENSEMBLE SAUF LES PILONS. ENFARINER LES PAROIES ET LE FOND DE LA ROTISSOIRE AVANT DE METTRE LA PÂTE. METTRE UNE PÂTE MINCE DANS LE FOND ET LE TOUR DE LA ROTISSOIRE, METTRE LA MOITIÉ DU MÉLANGE PATATE VIANDE OIGNONS SEL POIVRE, DISPOSER LES PILONS ET RECOUVRIR DE L'AUTRE MOITIÉ DU MÉLANGE METTRE LA PÂTE DU DESSUS FAIRE QUELQUES FENTES ET UN TROU POUR AJOUTER CE QUI SUIT : PRÉPARER DANS UN BOL 0,5 LITRES D'EAU CHAUDE AVEC 1/8 TASSE DE BOVRIL BOEUF, 1/8 C à thé DE VINAIGRE BALSAMIQUE, ET 1 C à Table DE WORSTERSHIRE EN TOUT CAS ÇA.. MÉLANGER ET AJOUTER PAR LE TROU DANS LA PÂTE JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DU JUS ATTEIGNE CELUI DE LA PÂTE DU PÉRIMÈTRE (jeter le reste du mélange). METTRE LE COUVERCLE DE LA ROTISSOIRE. CUIRE 1.0 HEURES À 350 ET BAISSER À 250 POUR 4 À 5 HEURES SELON LA GROSSEUR, NE PAS RAJOUTER D'EAU EN COUR DE CUISSON ET NE PAS OUVRIR NON PLUS.

BON BEN LA BONNE EST PARTIE.... HEUHHHH... VEUT DIRE BONNE APPÉTIT

SERT AU MOINS 10 CONVIVES OU 6 COCHONS .....

**[www.tribull1.com](http://www.tribull1.com)**