

Tourtière



Ingrédients

11,34 kg (25 lbs) de viandes

4,54 kg (10 lbs) d'eau froide

1,13 kg de liant assaisonné 6K214 (unité prête à l'emploi)

La variété de la viande (porc, bœuf, gibier, etc.) peut varier suivant les régions, les goûts et est laissée à la discrétion de l'artisan!

Préparation :

- 1- Passer la viande au travers d'une plaque de 12 mm.
- 2- Faire bouillir l'eau, y saisir la viande et cuire à petit feu pendant 2 heures.
- 3- Ajouter le liant assaisonné et bien mélanger.
- 4- Laisser reposer 10 à 20 minutes.
- 5- Mettre une abaisse de pâte et remplir avec la viande assaisonnée.
- 6- Recouvrir de pâte et cuire au four.

La température de cuisson suggérée est de 350°F (177°C).