

Porc en tourtière Wellington à l'érable

Donne de 10 à 12 portions

Ingrédients

2 oignons hachés
4 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 livre (454 g) de porc haché
1 livre (454 g) de veau haché
Sel et poivre, au goût
4 pommes de terre pelées, coupées en dés
½ c. à thé de muscade moulue
½ c. à thé de cannelle moulue
½ tasse de bouillon de poulet
½ tasse de sirop d'érable
2 filets de porc de ¾ livre (340 g)
3 c. à soupe de beurre
1 œuf
2 c. à soupe de lait
Farine en quantité suffisante
2 paquets de pâte feuilletée surgelée de 400 g (14 onces) dégelés
2 c. à soupe de sucre d'érable

Sauce au vin rouge et vinaigre d'érable (ou voir l'autre option ci-bas)

½ tasse de beurre
6 échalotes françaises hachées
¼ tasse de farine
2 tasses de vin rouge
½ t. vinaigre d'érable
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans une grande casserole, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter le porc et le veau et laisser dorer 15 minutes, en remuant pour émietter les viandes hachées.

Saler et poivrer

Ajouter les pommes de terre, les épices, le bouillon de poulet et le sirop d'érable, puis poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

Retirer du feu et laisser tiédir.

Réserver la préparation de tourtière.

Saler et poivrer les filets de porc.

Dans une grande poêle sur feu moyen, les saisir dans le beurre de 3 à 5 minutes de chaque côté, selon la cuisson désirée.

Retirer de la poêle et laisser refroidir.

Réserver.

Dans un bol, battre l'œuf et le lait.

Réserver.

Préchauffer le four à 425°F.

Sur un plan de travail enfariné, abaisser les pâtes feuilletées pour former 2 rectangles de 50 cm x 25 cm (20 x 10 po).

Déposer un rectangle de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin.

Étaler la préparation de tourtière sur la base de pâte laissant un espace de 2.5 cm (1po) sur le pourtour puis placer les filets de porc bout à bout et recouvrir de l'autre pâte.

Badigeonner les bords avec le mélange d'œuf et de lait et sceller la pâte.

Pratiquer quelques incisions sur le dessus de la tourtière, badigeonner du reste du mélange d'œuf et de lait et saupoudrer de sucre d'érable.

Mettre dans le four pendant 20 minutes.

Sortir du four et laisser reposer le temps de préparer la sauce.

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et faire dorer les échalotes 5 minutes.

Incorporer la farine et verser le reste des ingrédients.

Laisser réduire jusqu'à onctuosité et tamiser.

Napper les tranches de tourtière.

Autre option – omettre la sauce!

Ajouter des canneberges séchées à la moitié de la cuisson du porc et veau hachés.

Servir la tourtière avec une salade incluant la vinaigrette ci-dessous :

1 part vinaigre de vin de framboise

2 parts d'huile

Moutarde au miel

Sirop d'érable ou cassonade

Mélanger et ajouter à la salade de votre choix!