

## TOURTIÈRE DU SAGUENAY – LAC-SAINT-JEAN

### *Ingrédients :*

- ♥ *Pâte à tarte*
- ♥ *2 gros oignons hachés finement*
- ♥ *8 tasses de pommes de terre en cubes de 1/2 pouce (1 cm)*
- ♥ *1 contenant de bouillon de poulet préparé (type Campbell)*
- ♥ *Sel et poivre (au goût)*
- ♥ *4 lb de viande :*
  - *2 lb de porc en cubes de 1/2 pouce (1 cm)*
  - *2 lb de bœuf en cubes de 1/2 pouce (1 cm)*

*Il est également possible d'ajouter de la viande de gibier (lapin, orignal, chevreuil, perdrix), pourvu que la quantité totale de viande soit de 4 livres.*

### *Préparation :*

*Déposer la viande dans un grand bol. Ajouter les oignons, saler et poivrer au goût. Bien mélanger tous les ingrédients, couvrir et laisser mariner la préparation au réfrigérateur toute une nuit.*

*Le lendemain, abaisser la pâte à tarte pour couvrir le fond d'une grande rôtissoire. Bien étaler la pâte sur le fond et les côtés de la rôtissoire. Dans un grand bol, déposer les pommes de terre en cubes et la préparation de viande, et bien mélanger. Tu devrais avoir environ moitié viande et moitié pommes de terre.*

*Déposer le mélange dans la rôtissoire en faisant attention à ne pas déchirer la pâte. Verser le bouillon de poulet sur le mélange jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine recouverts de liquide. Abaisser le reste de la pâte et déposer sur le dessus en refermant bien les rebords.*

*Mettre au four à 400 °F pendant une heure à découvert. Baisser le four à 250 °F, couvrir et laisser cuire pendant sept heures ou jusqu'au moment de servir.*

*Bon appétit!*