

## Émission 13 - Automne 2022

### LES PÂTÉS DE NOEL

---



### LA TOURTIÈRE DU LAC

#### INGRÉDIENTS

5T DE FARINE  
1 LB DE GRAISSE  
UNE PINCÉE DE SEL  
EAU FROIDE  
1 LB DE BŒUF EN CUBE DE ½ PO  
1LB DE PORC EN CUBE DE ½ PO  
1 LB DE VEAU EN CUBE DE ½ PO  
1LB DE BLANC DE POULET EN CUBE DE ½ PO  
10 T DE CUBE DE PATATES DE ½ PO  
2 OIGNONS COUPÉS EN PETITS MORCEAUX  
1 C À THÉ DE CLOU DE GIROFLE  
1 C À THÉ DE CANNELLE  
1 C À THÉ DE SARIETTE (FACULTATIF)  
1 C À THÉ DE THYM (FACULTATIF)  
SEL ET POIVRE  
BOUILLON DE BŒUF OU DE POULET

#### PRÉPARATION

##### *PÂTE*

VERSER FARINE ET SEL DANS UN BOL  
AJOUTER LA GRAISSE  
SABLER GRAISSE ET FARINE ENSEMBLE  
AJOUTER DE L'EAU POUR FORMER UNE BOULE (NE PAS TROP MANIPULER)  
DÉPOSER LA PÂTE AU RÉFRIGÉRATEUR QUELQUES HEURES (UNE NUIT IDÉALEMENT)

##### *PRÉPARATION DE VIANDES*

MÉLANGER ENSEMBLE LES VIANDES, OIGNONS, LES ÉPICES ET LE POIVRE (PAS DE SEL POUR LE MOMENT)  
COUVRIR ET LAISSER MARINER TOUT UNE NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR

## Émission 13 - Automne 2022

### LES PÂTÉS DE NOEL

---



#### *MONTAGE DU PÂTÉ*

ABAISSE LA PÂTE À ¼ PO D'ÉPAISSEUR  
COUVRIR LES PAROIS ET LE FOND D'UN CHAUDRON ÉPAIS  
MÉLANGER LES CUBES DE POMME DE TERRE AU MÉLANGE DE VIANDES ET DU SEL  
DÉPOSER DANS LE CHAUDRON RECOUVERT DE PÂTE  
RECOUVRIR DE BOUILLON JUSQU'À ÉGALITÉ DU MÉLANGE  
CELLER LES POURTOUR DE LA PÂTE AVEC DU BLANC D'ŒUF  
COUVRIR D'UNE ABAISSE DE PÂTE  
REFERMER LES REBORS SUR LUI-MÊME  
FAIRE DES INCISIONS SUR LE DESSUS  
COUVRIR LE CHAUDRON D'UNE FEUILLE DE PAPIER ALUMINIUM  
DÉPOSER LE CHAUDRON SUR UNE PLAQUE À BISCUIT RECOUVERTE DE PAPIER ALUMINIUM  
METTRE AU FOUR À 325F DURANT 11 HRES  
DÉCOUVRIR LE PÂTÉ ET POURSUIVRE LA CUISSON UNE AUTRE HEURE  
SERVIR AVEC DES MARINADES

### PÂTÉ À LA VIANDE

#### INGRÉDIENTS

(POUR FAIRE DE 4 À 6 PÂTÉS DÉPENDANMENT DES ASSIETTES À TARTE UTILISÉES)

#### *PÂTE*

4T DE FARINE  
1 LB DE GRAISSE  
UNE PINCÉE DE SEL  
EAU FROIDE

#### *PRÉPARATION DE VIANDES*

4 LBS DE PORC HACHÉ

---

## Émission 13 – LES PÂTÉS DE NOEL

## Émission 13 - Automne 2022

### LES PÂTÉS DE NOEL

---



2 LBS DE BŒUF ET/OU DE VEAU HACHÉ  
1 OIGNON  
½ C À THÉ DE CLOU DE GIROFLE  
½ C À THÉ DE CANNELLE  
SEL ET POIVRE

#### PRÉPARATION

##### *PÂTE*

VERSER FARINE ET SEL DANS UN BOL  
AJOUTER LA GRAISSE  
SABLER LA GRAISSE AVEC LA FARINE  
VERSER DE L'EAU FROIDE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE BOULE SÈCHEN- NE PAS TROP MÉLANGER  
COUVRIR ET DÉPOSER UNE NUIT AU RÉFIGÉRATEUR

##### *PRÉPARATION DE VIANDES*

DANS UN CHAUDRON DÉPOSER LES VIANDES, LES ÉPICES, LE SEL ET LE POIVRE  
MÉLANGER  
AJOUTER DE L'EAU FROIDE À ÉGALITÉ DE LA VIANDE  
AJOUTER L'OIGNON ÉPELUCHÉ ENTIÈRE DANS LA VIANDE  
MÉLANGER  
COUVRIR ET CUIRE AU FOUR À 375F DURANT ENVIRON 4 HRES (UNE HEURE AVANT VOUS POUVEZ DÉCOUVRIR POUR ÉVAPORER LE BOUILLON FORMÉ)  
DE TEMPS EN TEMPS BRASSER LA PRÉPARATION À L'AIDE D'UN PILON POUR FAIRE DES PURÉES  
DÉFAIRE LA VIANDE PRISE EN PAIN  
VÉRIFIER LES ASSAISONNEMENTS  
POURSUIVRE LA CUISSON  
RETIRER L'OIGNON, UNE FOIS CUIT  
REFOIRDIR  
LE LENDEMAIN, ABAISSER LA PÂTE  
GARNIR LES ABAISSES DE LA PRÉPARATION DE VIANDE  
MOILLER LES POURTOURS ET COUVRIR D'UNE ABAISSE DE PÂTE  
DORER À L'ŒUF  
CUIRE AU FOUR À 350F DANS LE BAS DU FOUR DURANT ENVIRON 1 HEURE ENVIRON

---

## Émission 13 – LES PÂTÉS DE NOEL

## Émission 13 - Automne 2022

### LES PÂTÉS DE NOEL

---

SI POUR CONGELER NE PAS CUIRE, AU MOMENT DE L'UTILISATION PASSER LE PÂTÉ DU CONGÉLATEUR AU FOUR ET CALCULER PRÈS DE DEUX HEURES DE CUISSON ENVIRON



*Bon appétit!*