



Tourtière rustique aux pommes et au porc (Noël)

 **PORTIONS: 6 PORTIONS**

 **TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES**

 **TEMPS DE CUISSON: 45 MINUTES**

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 680 g de porc haché
- 1 oignon jaune haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à thé d'épices à tourtière
- 2 c. à soupe de farine
- $\frac{3}{4}$ tasse de jus de pomme
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre du moulin
- 2 pommes Cortland pelées et tranchées
- 200 g de pâte feuilletée
- 1 oeuf battu

Marche à suivre

- 1 Préchauffer le four à 375°F.
- 2 Dans un poêlon, chauffer l'huile et dorer le porc, l'oignon, l'ail et les épices pendant 5 minutes.
- 3 Saupoudrer de farine et bien mélanger.
- 4 Incorporer le jus de pomme, la moutarde, saler et poivrer.
- 5 Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte en un cercle de 12 pouces de diamètre.
- 6 Déposer la pâte dans le fond d'un moule à tarte de 10 pouces, beurré.
- 7 Ajouter le mélange de viande et recouvrir de tranches de pommes.
- 8 Rabattre l'excédent de pâte vers le centre.
- 9 Badigeonner de l'oeuf battu la pâte et les pommes. Déposer au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la tourtière soit bien dorée.