



TOURTIÈRE DU SAGUENAY SANS GLUTEN

Temps de préparation : 1h15

Temps de cuisson : 7 heures

Portions : 15 à 20

Pour cette recette, j'ai utilisé une rôtissoire ovale de 43 cm (17 pouces)

INGRÉDIENTS :

- 2 kg (5 Lbs) de pommes de terre pelées et coupées en cubes de 1,5 cm (1/2 pouce)
- 1 kg (2.5 Lbs) de porc (dans la fesse) coupé en cubes de 1,5 cm (1/2 pouce)
- 1 kg (2.5 Lbs) de bœuf (dans la ronde) coupé en cubes de 1,5 cm (1/2 pouce)
- 3 recettes de [pâte brisée sans gluten](#) de ce blogue ou 635g x 3 (1900g)
- 1 gros oignon émincé
- 1250 ml (5 tasses) d'eau très froide
- Sel et poivre du moulin au goût

PRÉPARATION:

La veille :

- Mélanger la viande avec l'oignon. Laisser mariner au réfrigérateur.
- Mettre les pommes de terre dans l'eau et placer au réfrigérateur.

- La pâte Brisée devrait être faite d'avance pour qu'elle puisse être réfrigérée.

Le jour de la préparation :

- Mettre le four à 200°C (400°F)
- Mélanger les pommes de terre égouttées et la viande dans un grand plat.
- Sortir du réfrigérateur les 3 recettes ou 3x 635 g de pâte Brisée (2 pour le fond et une pour le dessus) et laisser à la température pièce de 30 à 60 minutes pour faciliter la manipulation.

Le fond de la rôtissoire se fait en deux étapes (une moitié à la fois)

Première étape:

- Rouler une recette de pâte entre deux pellicules de plastique. Vous trouverez dans la section [trucs et astuces](#) les étapes en images de la manipulation de la pâte Brisée sans gluten.
- Enlever la pellicule de plastique du dessus, placer votre main sous la pellicule du dessous afin de saisir la pâte, et la placer en la retournant dans la rôtissoire (ceci permet de recouvrir la moitié de la rôtissoire incluant le fond et les côtés).
- Enlever délicatement la pellicule de plastique. Si à cette étape la pellicule de plastique colle trop à la pâte, mettre la rôtissoire avec la pâte au réfrigérateur 5 minutes; il devrait ensuite être plus facile d'enlever la pellicule. Avec les doigts, manipuler la pâte pour qu'elle adhère bien à la rôtissoire et qu'elle soit répartie uniformément. Couper l'excédent de pâte. (voir photo)



Deuxième étape:

- Répéter la même opération avec l'autre recette de pâte.
- Mettre la rôtissoire au réfrigérateur.

MONTAGE:

1. Rouler la troisième recette de pâte et après avoir enlevé la pellicule de plastique du dessus, utiliser le couvercle comme emporte-pièce pour obtenir la même forme. Glisser la pâte, en se servant de la pellicule de plastique du dessous, sur une plaque à biscuits. Réserver au réfrigérateur.
2. Sortir la rôtissoire et y déposer le mélange viande et pommes de terre en prenant soin de mettre le sel et le poivre en trois fois.
3. Mettre l'eau froide.
4. Recouvrir de la pâte réservée pour le dessus et sceller (replier la pâte suffisamment afin que le couvercle ne touche pas à la pâte)
5. Faire un trou au centre de la tourtière (diamètre 1,5 pouce).

CUISSON :

- Cuire à 200°C (400° F) pendant 1 heure sans mettre le couvercle.
- Cuire à 150°C (300°F) pendant 6 heures avec le couvercle.
- Vérifier la cuisson pendant le processus

- Lorsque les pommes de terre et la viande sont cuites, baisser la température à 100°C (200°F) jusqu'à la consommation de la tourtière.
- À la dernière heure de cuisson, si la pâte est trop pâle, enlever le couvercle et mettre à 180°C (350°F) jusqu'à couleur désirée.
- Idéalement, servir à l'intérieur d'une heure dès la fin de cuisson.

Vous pouvez congeler la tourtière sans cuisson:

- Faire la recette tel que mentionnée et mettre au congélateur avant cuisson.
- Sans décongeler la tourtière, mettre au four et cuire à 200°C (400°F) pendant 1 heure sans couvercle et à 150°C (300°F) pendant 8 heures avec couvercle.
- À la dernière heure de cuisson, si la pâte est trop pâle, enlever le couvercle et mettre à 180° (350°F) jusqu'à couleur désirée.