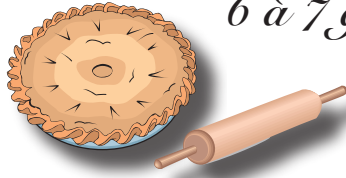


# *Pâté à la viande de Mémère LeVert*

*6 à 7 gros pâtés*



## **Croûte**

*8 tasses de farine*

*16 c. à thé de poudre à pâte*

*2 c. à thé de sel*

*1 livre de graisse alimentaire (shortening) + une bosse de beurre (environ 2 c.à table)*

*2 tasses et un quart de liquide (de l'eau ou une boîte de lait évaporé 2% + l'eau pour faire la différence)*

Dans un bol, verser la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajouter la graisse et beurre et le couper à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou à l'aide de deux couteaux.

Faire un puit dans le mélange, ajouter le liquide au puit. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit humide.

Faire 3 boules de pâte avec les mains. Les envelopper dans du papier ciré et les mettre au frigo pour 15 minutes ou plus. (Ceci vous permettra de l'étendre facilement).

## **Viande**

*5 à 6 livres de rôti de porc ou ragoût de porc*

*4 livres de cuisses de poulet*

Couper le porc en cubes et enlever la peau du poulet.

Dans une grande marmite, mettre la viande et ajouter les épices suivantes :

*1 c. à thé d'assaisonnement pour volaille*

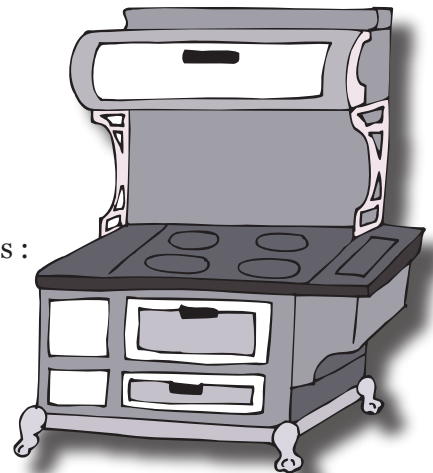
*2 c. thé de sel*

*2 c. à table de sarriette*

*1 c. à thé de clous de girofle moulu*

*5 gros oignons tranchés (ou plus, ils ajoutent du goût à la viande)*

*environ 8 tasses d'eau ou bouillon*



Faire mijoter pendant environ 2 heures, la viande devrait se séparer très facilement des os.

Retirer du feu. Refroidir. Désosser la viande et conserver le jus. Remettre la viande dans le jus (la viande devrait être humide mais ne devrait pas nager dans le jus, il se peut que vous ne vouliez pas vous servir de tout le jus).

Rouler la pâte, abaisser la pâte de façon à ce qu'elle forme un cercle qui dépasse d'environ 1 pouce le rebord de l'assiette à tarte retournée. Vous pouvez aussi choisir de ne pas mettre de pâte dans le fond, seulement sur le dessus.

Placer la pâte dans le fond de l'assiette, ajouter de la viande jusqu'à ce que l'assiette soit  $\frac{3}{4}$  rempli. Ajouter un autre cercle de pâte pour terminer le pâté. Piquer la croûte de dessus avec un couteau.

Faire cuire à 400 degrés pendant 20 minutes. Vérifier s'il a assez bruni.

*Bonne dégustation!*