



TOURTE AU PORC À L'ANGLAISE

avec pois verts et chutney de pommes

CUISINER
EN PREMIER

FAMILIALE



BONJOUR TOURTE AU PORC

Un plat traditionnel anglais, servi chaud ou froid

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 35 MIN | CALORIES: 875



Lanières de porc



Pâte feuilletée



Pois verts



Pomme Granny
Smith



Moutarde à
l'ancienne



Farine tout usage



Marmelade
d'orange



Concentré de
bouillon de poulet



Thym



Sauge



Crème sure



Échalote

SORTEZ

- Plat de cuisson, 23 x 33 cm
- Grande poêle antiadhésive
- Tasses à mesurer
- Cuillères à mesurer
- Essuie-tout
- Épluche-légumes
- Presse-purée
- Petite casserole
- Sucre (2 c. à thé)
- Beurre 2 (2 c. à table)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

4 pers

- Lanières de porc 680 g
- Pâte feuilletée 1,2,3,4,8,9 340 g
- Pois verts 227 g
- Pomme Granny Smith 2
- Moutarde à l'ancienne 6,9 2 c. à table
- Farine tout usage 1 2 c. à table
- Marmelade d'orange 3 c. à table
- Concentré de bouillon de poulet 2
- Thym 10 g
- Sauge 10 g
- Crème sure 2 6 c. à table
- Échalote 100 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



BON DÉPART



Préchauffer le four à **425°F** (pour cuire la pâte feuilletée). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 PRÉPARATION
Laver et sécher tous les aliments.*
Peler, puis émincer les **échalotes**. Hacher grossièrement les **feuilles de sauge**. Détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** de leur tige. Sécher les **lanières de porc** avec un essuie-tout, puis les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po).



4 CUIRE LA TOURTE
Transférer le **mélange de porc** dans un plat de cuisson de 23 x 33 cm. Dérouler la **pâte feuilletée** et la déposer sur la garniture. Badigeonner la **pâte** de **½ c. à table** d'**huile** et saupoudrer de **¼ c. à thé** de **sel**. À l'aide d'un couteau, faire trois petites entailles sur la **pâte**. Cuire au centre du four jusqu'à ce que la **pâte feuilletée** soit brun doré, de 18 à 20 min.



2 CUIRE LE PORC
Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis le **porc**. **Saler** et **poivrer**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 3 à 4 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F.**)



5 PRÉPARER LE CHUTNEY
Entre-temps, peler et évider les **pommes**, puis les couper en cubes de 1,25 cm (½ po). Dans une petite casserole à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **pommes**, la **marmelade**, la **moutarde**, **2 c. à thé** de **sucre** et **¼ tasse** d'**eau**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **pommes** ramollissent et que le mélange épaississe, de 9 à 10 min. Retirer du feu. Écraser gentiment le **chutney** à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette.



3 CUIRE LA GARNITURE
Ajouter les **pois**, la **sauge**, le **thym**, les **échalotes** et **2 c. à table** de **beurre**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent, de 2 à 3 min. Saupoudrer de **farine**. Mélanger jusqu'à ce que la **farine** soit cuite, 1 min. Ajouter la **crème sure**, les **concentrés de bouillon** et **1 tasse** d'**eau**. Cuire jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.



6 FINIR ET SERVIR
Répartir la **tourte au porc** dans les assiettes et couronner d'une touche de **chutney de pommes**.

GÉNIAL!

Il vous reste du chutney?
Badigeonnez-le sur vos toasts
pour un déjeuner sucré salé!