

Pâtés à la viande

avec croûte à pâte levée

Préparation de la viande

- Cuisses ou poitrines de poulet (environ 1 kg)
- Rôti de bœuf (environ 1 kg)
- Rôti de porc (environ 1 kg)

Pour chacune des viandes cuites séparément, ajouter 2 oignons coupés en très petits morceaux et saupoudrer de sel, de poivre et de sarriette. On peut préparer d'autres viandes, si désiré (perdrix, lapin, chevreuil, orignal, etc.)

Poulet : cuire à 350° pendant 45 - 60 minutes (cuisses ou poitrines). Désosser, couper en petits morceaux; inclure la peau, mais pas les gros morceaux. Ne pas sauver le jus.

Bœuf : ajouter 2 tasses d'eau. Cuire à 425° pendant 1 h 15 m, couper le rôti en 4 morceaux, remettre au four à 375° – cuire une quinzaine de minutes. Après $\frac{3}{4}$ d'heure de cuisson, ajouter 1 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau (ou plus si nécessaire). Dans le jus qui reste après avoir enlevé le rôti, ajouter 2 $\frac{1}{2}$ tasses d'eau. Cuire à 425° pendant 1 h 15 m. Couper le rôti en 4 morceaux et ajouter 1 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau (ou plus si nécessaire). Remettre au four à 375° – cuire une quinzaine de minutes. Dans le jus qui reste après avoir enlevé le rôti, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de poudre de bouillon de poulet et bien mélanger. Couper en petits morceaux. SAUVER LE JUS!

Porc : Cuire à 375° pendant 1 h 15 m, couper le rôti en 2 morceaux, mettre jus et oignons cuits entre les deux morceaux coupés, remettre au four 20 minutes. Couper en petits morceaux. SAUVER LE JUS! Mélanger les trois viandes et le jus sauvé.

Préparation de la pâte

1. Levure : Mélanger $\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède (du robinet) avec 1 c. à thé de sucre. Incorporer un sachet de levure sèche active TRADITIONNELLE Fleischman's et mélanger. Attendre 10 minutes.
2. Saindoux : faire fondre 3 c. à table de saindoux Fluffo dans une tasse d'eau tiède au micro-onde (environ 1 m 30 s. ATTENTION! La tasse sera très chaude.) Bien mélanger. Ajouter 2 c. à thé de sel dans l'eau. Combiner l'eau et le saindoux à 1 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède et le mélange de levure. Mélanger.
3. Pâte – début : Mettre 6 tasses de farine dans un grand bol. Faire



un petit puits au centre de la farine. Verser le mélange d'eau tiède/saindoux/levure doucement au centre du puits dans la farine. Mélanger avec les mains sans « l'étouffer », boulangier le tout. Ajouter un peu de farine si la pâte est trop liquide. Mettre les doigts dans un petit bol de farine si la pâte colle trop sur les doigts. Mettre une serviette par-dessus le bol avec la pâte et laisser dans un endroit chaud pendant 2 heures.

4. Pâte – après 2 heures : Ajouter 1 tasse de saindoux Fluffo (fondu au micro-onde, environ 1 $\frac{1}{2}$ minute – la tasse sera très chaude.) Bien boulangier. Laisser reposer dans le bol pendant encore 2 heures.
5. Pâte dans les assiettes : Boulangier la pâte après 2 heures. Prendre de la pâte pour faire une croûte. Rouler avec le rouleau à pâte, puis mettre au fond d'une assiette à tarte.

Après avoir déposé la viande dans la première croûte, faire la croûte du dessus de la même façon. Faire les croûtes plus grandes que l'assiette, puis couper le superflu. Bien coller ensemble pour s'assurer que la viande ne sort pas. Retourner le pâté non-cuit et remettre dans l'assiette sens dessus-dessous. Faire des petits trous dans la croûte avec une fourchette. Laisser reposer au chaud pendant 1 heure. Cuire à 350° pendant 40-60 minutes (la croûte sera dorée).

Je suis allé chez ma mère en 2020 pour apprendre comment faire des pâtés comme Mémère Gallant. Elle me disait que faire et j'écrivais au fur et à mesure les étapes à suivre. -- Paul