

Délicieuse Tourtière

Recette de Gabrielle

Ingrédients :

- 1 livre de porc haché*
- 1 petit oignon coupé en dés*
- 1 gousse d'ail émincée*
- ½ c. à thé de clous de girofle*
- sel et poivre selon le goût*
- ½ tasse d'eau*
- 1/4 à 1/2 tasse de chapelure*

Préparation :

Cuire 20 minutes.

Une fois retiré du feu, laisser reposer 10 minutes et ajouter de la chapelure si nécessaire.

Transverser dans deux croûtes de tarte.

Cuire à 450 / 500 degrés F, jusqu'à ce que la tourtière devienne dorée.