



Tourtière à l'érable et pudding chômeur au sirop d'érable

Tourtière à l'érable (pour 6 personnes)

- 340 g de petits cubes de veau
- 340 g de petits cubes de porc
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 250 g de carottes en petits dés
- 250 g de céleri émincé
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym séché
- 60 ml de vin rouge
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 1/2 c. à soupe de farine
- 250 ml de bouillon de boeuf
- 80 ml de sirop d'érable
- 2 pâtes brisées
- 375 g de pommes de terre pelées en petits dés
- Sel et poivre du moulin
- 1 oeuf battu

1/ Mélangez ensemble viande, oignon, ail, carottes, céleri, laurier, thym et vin rouge et laissez reposer un minimum de 4 h au réfrigérateur. Retirez les feuilles de laurier.

2/ Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Ajoutez le bouillon et le sirop d'érable en remuant à l'aide d'un fouet. Portez à ébullition et faites mijoter pour faire épaissir. Laissez tiédir.

3/ Préchauffez le four à 175 °C

4/ Couvrez le fond et les côtés d'un moule à manqué de 23 cm avec une abaisse de pâte. Étendez au fond la moitié du mélange de viande. Recouvrez avec les pommes de terre, assaisonnez et ajoutez le reste de la viande. Versez la sauce, recouvrez de la deuxième abaisse et incisez la pâte à quelques endroits.



- 5/ Badigeonnez la pâte avec l'oeuf et faites cuire au centre du four pendant 1 h 30.
- 6/ Laissez reposer 20 min avant de démouler et servez accompagnée de votre choix de légumes verts ou d'une salade verte.

pudding chômeur au sirop d'érable

Pour le sirop

- 25 cl de sirop d'érable
- 25cl de crème liquide

La pâte

- 60 g de beurre doux, mou
- 9 cl de lait entier
- 100 g de sucre de canne blond
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille
- 190 g de farine blanche
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

- 1/ Dans une casserole, mélangez le sirop d'érable et la crème liquide. Portez à ébullition et versez dans un moule à soufflé.
- 2/ Préchauffez le four à 200°.
- 3/ Dans un bol, fouettez vigoureusement le beurre et le sucre. Ajoutez l'oeuf, les graines de la gousse de vanille et fouettez de nouveau.
- 4/ Dans un saladier, mélangez la farine avec le bicarbonate de soude et le sel. Versez petit à petit dans le mélange précédent en alternant avec le lait. Travaillez avec la spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis versez l'appareil dans le moule à soufflé.
- 5/ Enfournez et laissez cuire 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe du couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez tiédir.
- 6/ Servez sur assiette.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/article/detail_tourtierre-a-l-erable-et- pudding-chomeur-au-sirop-d-erable?id=8920168&preview=true