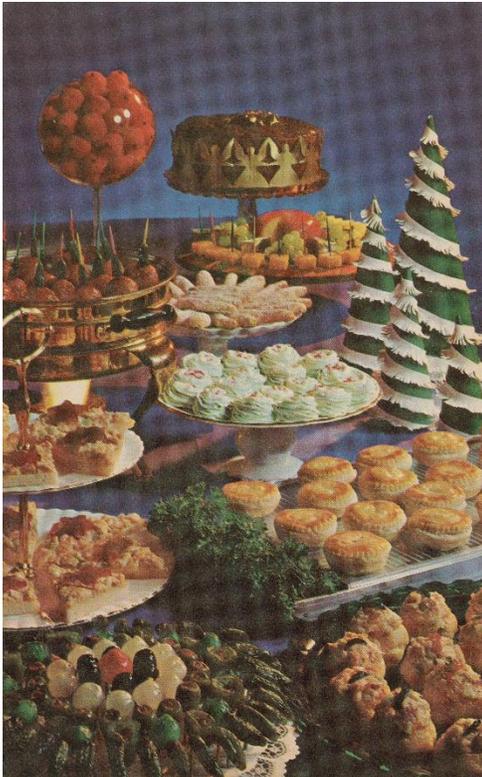


# DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

## Revisiter les goûts d'autrefois



### TOURTIÈRES MINIATURES

#### Garniture à la viande:

1 lb. de porc haché	1 c. à thé de sel	¼ c. à thé de sauge
1 petit oignon émincé	½ c. à thé de moutarde sèche	⅛ c. à thé de clou de girofle
½ gousse d'ail émincée	½ c. à thé de thym	½ tasse d'eau

**MÉLANGER** tous les ingrédients dans une casserole. Cuire à feu moyen en brassant constamment jusqu'à ce que la viande perde sa couleur. Ne pas dorer.

**BAISSER** le feu et laisser mijoter, à découvert, durant 30 minutes. Brasser de temps en temps. DÉPOSER au réfrigérateur. Brasser avant d'utiliser.

#### Pâte brisée:

4 tasses de farine tout usage pré-tamisée Robin Hood	1½ tasse de graisse végétale
2 c. à thé de sel	Environ ⅔ tasse d'eau froide

**MESURER** la farine (sans la tamiser) et la verser dans un bol. Ajouter le sel et bien mélanger.

**COUPER** la moitié de la graisse dans la farine et le sel avec deux couteaux ou un coupe-pâte jusqu'à obtention d'un mélange de texture grossière, ajouter le reste de la graisse et couper en morceaux de la grosseur de petits pois.

**AJOUTER** l'eau graduellement et mélanger avec une fourchette juste pour humecter la pâte.

**FAÇONNER** la pâte en boule ferme avec les mains. Diviser en 4 portions.

**ABAISSE** chaque portion à ⅛" d'épaisseur sur une planche légèrement enfarinée. Découper, à l'aide d'un emporte-pièce enfariné, un nombre égal de cercles de 2¾" et de 2¼".

**DÉPOSER** les grands cercles dans des moules à muffins ou à tartelettes (environ 2" de diamètre). Remplir chacun d'une cuillerée à thé généreuse de viande refroidie.

**HUMECTER** les bords des petits cercles et déposer le côté mouillé sur les tourtières. Presser les bords.

**PRATIQUER** des incisions pour la vapeur et badigeonner avec 1 oeuf dilué dans 1 c. à table d'eau.

**CUIRE** à 400°F. (four chaud) 20 à 25 minutes. Servir chaud.

**DONNE** environ 4 doz. de tourtières.

**NOTE:**—S'il est nécessaire d'utiliser les mêmes moules à nouveau, réfrigérer le reste de la pâte jusqu'au moment de s'en servir.