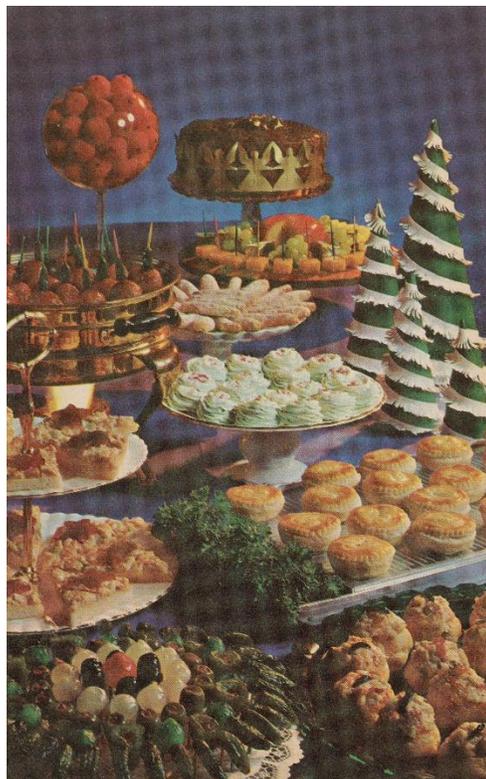


DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

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	1½ tasse de graisse végétale
pré-tamisée Robin Hood	Environ ⅓ tasse d'eau froide
2 c. à thé de sel	

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.