

Les 2 recettes préférées du Temps des Fêtes d'Anik! 🎅

1. Tarte à la viande (recette familiale)

Cette recette est dans ma famille depuis plus de 3 générations. Chaque année ma mère et moi faisons entre 25 et 30 tourtières que nous remettons à notre famille et amis. Quel régal le soir de Noël!

Ingrédients

Pâte à tarte

3 tasses de farine
½ lbs Crisco végétal (1 ¼ tasse)
3 c à thé poudre à pâte
Environ 1 tasse d'eau
Sel

Mélange de viande

2 ½ lbs porc haché
1 ½ lbs bœuf haché
2 petits oignons jaune hachés
Cannelle, clou, sel et poivre

****Il faut faire 2 recettes de pâte à tarte pour 1 recette de mélange à viande afin d'obtenir 5 tourtières.**

Préparation

Pâte à tarte

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Ajouter la graisse à la farine en prenant soin de la couper en gros morceaux avec un couteau. Prendre un pilon à pomme de terre et mélanger la farine et les morceaux de graisse jusqu'à l'obtention de petits morceaux. Faire un trou au centre du mélange et verser le ¾ de l'eau. Bien mélanger avec une fourchette et ajouter de l'eau si la pâte est sèche. Il ne faut pas pétrir la pâte, mais seulement la mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine. Mettre dans une pellicule de plastique ou un papier cirer pour 12 heures et plus.

Mélange de viande

Mettre tous les ingrédients dans un gros chaudron, recouvrir d'eau et laisser mijoter 1 ½ heures à 2 heures.

Assemblage

Abaisser la pâte (le fond doit être légèrement plus épais que le dessus) et mettre dans une assiette en aluminium de 9 pouces préférablement. Ajouter la viande cuite. Ensuite abaisser le dessus de la tourtière avec la pâte en prenant soin de faire des incisions afin que la vapeur puisse s'échapper. Cuire au four à 375 degrés environ 30 minutes.

2. Gâteaux aux fruits traditionnels

Ricardo

Ingrédients

Fruits et noix

250 ml (1 tasse) de fruits confits mélangés
125 ml (½ tasse) de cerises rouges confites entières et dénoyautées
125 ml (½ tasse) de dattes séchées, dénoyautées et coupées en deux
125 ml (½ tasse) de raisins secs
125 ml (½ tasse) de canneberges séchées
125 ml (½ tasse) de demi-pacanes
125 ml (½ tasse) d'amandes entières blanchies ou non

Gâteaux

180 ml (¾ tasse) de farine tout usage non blanchie
1 ml (¼ c. à thé) de bicarbonate de soude
1 ml (¼ c. à thé) de sel
1 ml (¼ c. à thé) de cannelle moulue
1 ml (¼ c. à thé) de muscade moulue
125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
125 ml (½ tasse) de cassonade
2 oeufs
250 ml (1 tasse) de cognac ou de Grand Marnier, environ

Préparation

Fruits et noix

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.

Gâteaux

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer trois moules à pain d'environ 15 x 7,5 cm (6 x 3 po) et les tapisser d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.

Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, le sel et les épices. Réserver.

Dans un autre bol, crémier le beurre avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs. À l'aide d'une spatule, incorporer le mélange de fruits et de noix à la pâte. Répartir dans les moules et cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Badigeonner les gâteaux avec 30 ml (2 c. à soupe) de cognac ou de Grand Marnier. Répéter l'opération deux fois par semaine pendant un mois. Garder au frais dans un contenant ou un sac à fermeture hermétique jusqu'au moment de servir. Trancher les gâteaux finement.

Bon appétit et surtout Joyeuses Fêtes!