 **Tourtière canadienne**

 **Pour 10 tourtières canadiennes**

**La pâte :  
- 500 g de farine**  
**- ½ càc de sel**  
**- 250 g de beurre**  
**- 125 g d'eau**  
**La garniture :  
- 250 g de bœuf haché**  
**- 250 g de veau haché**  
**- 200 g de chair à saucisse**  
**- ½ càc de sel**  
**- 1 pomme de terre moyenne**  
**- 1 petite carotte**  
**- 3 échalotes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 1 branche de céleri**  
**- 1 càs d'**[**épices tourtière**](http://croquantfondantgourmand.com/le-monde-dans-votre-assiette/)**- 1 œuf  
- huile d'olive  
La compotée de canneberge :  
- 1 grosse pomme Golden**  
**- 100 g de** [**canneberges séchées**](http://croquantfondantgourmand.com/le-monde-dans-votre-assiette/)**- 2 càs de** [**sirop d'érable**](http://croquantfondantgourmand.com/le-monde-dans-votre-assiette/)  
**- 2 càs d'eau**

**10 moules à tartelettes (jetables pour moi)**  
**Préchauffage du four à 175°C (Chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les proportions données.  
Couvrir la pâte et la laisser reposer au frais pendant une heure.  
**La garniture :**Éplucher et laver tous les légumes.  
Hacher finement les échalotes et l'ail.  
Couper en [**brunoise**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) fine la pomme de terre, la carotte et le céleri.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans une cuillerée d'huile chaude pendant quelques minutes.  
Ajouter la brunoise de légumes, laisser revenir pendant quelques minutes en remuant, puis couvrir et laisser étuver à chaleur douce pendant 15 minutes ♦  
réserver et laisser refroidir.  
Mélanger soigneusement les viandes.  
Ajouter les légumes, le sel et les épices, mélanger.  
Ajouter enfin le jaune d'œuf et les ¾ du blanc ♦♦ (le reste servira pour la finition) et bien mélanger le tout.  
**Les tourtières :**Étaler la pâte au rouleau et garnir les moules à tartelettes.  
Découper 10 ronds de la circonférence des moules pour les couvercles et y découper une cheminée au centre.  
Répartir la farce dans les tartelettes (environ 90 g).  
Badigeonner les bords au blanc d'œuf et poser le couvercle en pinçant les bords pour bien souder l'ensemble.  
Badigeonner le dessus de la tourtière de blanc d'œuf au pinceau.  
Enfourner pour 45 minutes.  
**La compotée de canneberge :**Éplucher et épépiner la pomme et la couper en petits dés.  
Les déposer dans un saladier avec les canneberges, le sirop d'érable et l'eau.  
Laisser cuire au micro-ondes pendant 6 minutes (par séquences de 2 minutes en remuant entre chaque).  
Bien mélanger.  
**Vous pouvez aussi faire cuire la compotée dans une casserole pendant une quinzaine de minutes avec un peu plus d'eau pour qu'elle n'attache pas.**

Dresser sur une assiette la tourtière chaude et une cuillerée de compotée.  
J'ai rajouté un bouquet de feuilles de mâche, arrosées de quelques gouttes d'huile d'olive.