



## *Pâté à la viande*



### INGRÉDIENTS :

- 3 livres de porc haché
- 1 livre de veau haché
- 2 oignons espagnol
- 1 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1 c. à thé de de cannelle
- 9 patates moyennes cuites et pilées
- ½ tasse d'eau
- Sel et Poivre au goût
- 2 paquets de pâte à tarte de 1kg

### PRÉPARATION :

1. Passer les oignons dans le mini-blender pour avoir de oignons coupés très fins.
2. Faire cuire dans un grand chaudron sans couvercle pendant une heure : le porc, le veau, l'eau, les oignons, sel et poivre. Apporter à ébullition et baisser ensuite le rond à feu moyen.
3. Après la cuisson, y ajoute : le clou de girofle, la cannelle et les patates bien écrasées. Mélanger le tout.
4. Rouler la pâte et faire les pâtés à la viande.
5. Mettre les pâtés au four pendant 20 minutes à 350°C

Lorsque vous serait prêt à servir, faire cuire les pâtés à l'état décongelés pour environ 45 minutes à 400°C

Portion : donne environ 6 gros pâtés et 2 petits

*Recette tirée de grand-maman Auger*