



PERRON

Tourte au porc, légumes et fromage cheddar Moyen Perron

Préparation : 25 minutes • Cuisson : 45 minutes • 6 à 8 portions

Ingrédients :

- 2 abaisses de pâte du commerce (brisée ou feuilletée)
- 1 livre (450 g) de porc haché
- 2 tranches de bacon en lanières
- 1 oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées
- 227 g de champignons frais tranchés
- 1 pomme de terre et 2 carottes coupées en dés
- 1 tasse (250 ml) de pois verts surgelés
- 2 œufs battus
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 15%
- 150 g de **fromage cheddar Moyen Perron**, râpé
- Sel et poivre du moulin, 1 c. à thé (5 ml) de thym
- 1 jaune d'œuf battu avec 1 c. à table (15 ml) de lait

Préparation : Étendre une abaisse dans un plat creux de 8 x 12 pouces; Faire revenir dans un peu d'huile l'ail, l'oignon, le bacon, les champignons, le porc et mettre dans un bol; Cuire la pomme de terre et les carottes 10 minutes et ajouter dans le bol ainsi que les pois surgelés; Incorporer le reste des ingrédients et mélanger; Mettre le tout dans l'abaisse et badigeonner le contour de la pâte avec l'œuf battu; Recouvrir de l'autre pâte et badigeonner le dessus; Cuire dans un four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 45 minutes.

Cheddar Perron