Ingredients:

* 1 ½ livre ronde de boeuf, coupée en morceaux de ½ pouce
* 1 ½ livre épaule de veau, coupée en morceaux de ½ pouce
* 1 ½ livre épaule de porc, coupée en morceaux de ½ pouce
* 1 poitrine de poulet, coupée en morceaux de ½ pouce
* ½ livre de lard salé, coupé en morceaux de ½ pouce
* 3 gros oignons, coupés en dés
* 3 feuilles de laurier
* 1 c. table chacun de sariette et sel
* 1 c.à  thé de poivre
* 4 livres, patates Yukon Gold (ou semblable)
* 2 recettes de pâte à tarte, assez pour 4 abaisses de 9 pouces
* 1 gros oeuf mélangé avec 2 c. table d’eau
* 28 ounces bouillon de poulet

Directions:

**24 heures avant de faire cuire la Tourtiere:**

1. Mélanger toutes les viandes, l’oignon, feuilles de laurier, sariette, sel et poivre dans un bol non-reactif (je prend un bole n plastique). Couvrir de Saran Wrap et mettre au frigo 24 heures.

**La journée où vous faites cuire la Tourtiere:**

1. Chauffer le four à 425 degrees.
2. Peler les patates et couper en morceaux de ½ pouce.
3. Graisser l’interieur d’une cocotte de 9 litres. Rouler 3 des abaisses à pâte et couvrir l’interieur du la cocotte avec, en laissant un pouce de pâte au bord de la cocotte. Rouler la 4eme pâte et laisser de côté, pour le dessus , plus tard.
4. Ajouter 1/3 de la viande dans le fond de la cocotte, ensuite 1/3 de patates et recommencer jusqua ce que toute la viande et patates soit passés.
5. Couvrir avec la 4eme pâte et sceller la pâte du dessous avec celle du dessus.
6. Couper un cercle de 2 pouces au milieu du dessus de la tourtière et décorer (si désiré) avec des restes de pâte. Badigonner la pâte avec mélange d’oeuf.
7. Insérer un entonnoire dans le trou de pâte et verser le bouillon dans la tourtiere, brassant la cocotte pour que le bouillon descende jusque dans le fond. Etre sure que le bouillon ne déborde pas – laisser du bouillon si il y en a de trop.
8. Mettre la Tourtiere sur une plaque a biscuits (au cas ou elle deborderait) et cuire dans le four sans couvercle, 15 minutes.
9. Baisser le four a 250 degrees, couvrir la cocotte et laisser cuire 6 heures.
10. Lever la température a 400 degrés, enlever le couvercle et cuire un autre 30 minutes pour dorer la croute.

Donne 15 bonnes portions.