

*Caty*

Cipâte aux trois viandes

PORTIONS

de 8 à 10

TEMPS DE CUISSON

4 heures

Ah, le charme authentique des plats mijotés du terroir! «Cipaille», «cipâte» ou «six-pâtes» désignent un seul et même plat. Dans cette version, le bœuf, le veau et le poulet forment un trio succulent qui plaira aux amateurs de bonne chère.

Cuisson à la mijoteuse:

Commencez la préparation selon la méthode présentée ci-dessous. Au moment de faire cuire, déposez dans la mijoteuse un étage de pommes de terre, un étage de viandes et couvrez d'une couche de pâte. Répétez cette opération trois fois. Pour finir, faites un trou sur le dessus au milieu de la pâte et versez 500 ml (2 tasses) de bouillon. Couvrez et faites cuire de huit à dix heures à faible intensité. Pour obtenir une pâte dorée, terminez la cuisson en plaçant le plat de la mijoteuse dans un four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant environ quinze minutes. Attention! Ne placez jamais le couvercle de la mijoteuse dans le four. Référez-vous au mode d'emploi du fabricant.

Ingrédients

LA PÂTE :

500 ml (2 tasses) de farine

180 ml (3/4 de tasse) de graisse végétale

2 oeufs

2 pincées de sel

250 ml (1 tasse) d'eau tiède

LA GARNITURE :

750 g (1 1/2 lb) de cubes de boeuf à ragoût

750 g (1 1/2 lb) de cubes de veau à ragoût

750 g (1 1/2 lb) de poulet désossé, libéré de la peau et coupé en cubes

2 oignons hachés

3 branches de céleri coupées en petits cubes

Sel et poivre au goût

2,5 ml (1/2 c. à thé) de clous de girofle moulus

2 pincées de cannelle

750 ml (3 tasses) de pommes de terre coupées en cubes

1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- Pour la préparation de la pâte, mélanger la farine et la graisse végétale jusqu'à une consistance granuleuse.
- Dans un autre bol, fouetter les oeufs, le sel et l'eau.
- Ajouter ce mélange au précédent et homogénéiser le tout afin d'obtenir une boule de pâte.
- Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et réfrigérer une heure.
- Pendant ce temps, mélanger les trois viandes avec les oignons, le céleri et l'assaisonnement.
- Diviser la pâte en trois parties égales avant de l'étendre. Réserver.
- Dans un plat creux allant au four, déposer un étage de pommes de terre, un étage de viandes et couvrir d'une couche de pâte.
- Répéter cette opération trois fois.
- Pour finir, faire un trou sur le dessus au milieu de la pâte.
- Remplir avec le bouillon.
- Couvrir et faire cuire au four à 180 °C (350 °F) environ 4 heures.
- Une heure avant la fin de la cuisson, retirer le couvercle pour que la pâte prenne une belle couleur dorée.