



Cipaille du Bas-du-fleuve

PORTIONS

de 14 à 16

TEMPS DE PRÉPARATION

50 minutes

REPOS

12 heures

TEMPS DE CUISSON

4 heures

Ingrédients

Pour la pâte:

- 750 ml (3 tasses) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de graisse végétale (de type Crisco)
- 125 ml (1/2 tasse) de lait froid
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel

Pour la garniture:

- 900 g (2 lb) de porc coupé en cubes
- 900 g (2 lb) de boeuf et/ou de gibier coupé en cubes
- 4 poitrines de poulet coupées en cubes
- 2 gros oignons hachés
- sel et poivre au goût
- 15 ml (1 c. à soupe) d' épices mélangées (de type Schwartz) ou à bifteck (facultatif)
- 1 sac de pommes de terre de 2,25 kg (5 lb)
- 2 litres (8 tasses) de bouillon de poulet

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un grand bol, mélanger les viandes avec les oignons, le sel, le poivre et les épices mélangées. Couvrir et laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.
- 2 Préparer la pâte. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Diviser la pâte en trois parts. Réserver au frais.
- 3 Au moment de la cuisson, peler et couper les pommes de terre en cubes.
- 4 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 5 Abaisser deux parts de pâte jusqu'à une épaisseur de 0,25 cm (1/8 de po). Tailler chaque abaisse en carrés d'environ 5 cm (2 po).
- 6 Dans une cocotte en fonte ou dans une casserole à fond épais d'une capacité de 6 litres (24 tasses), déposer un rang de viande puis un rang de pommes de terre. Couvrir de carrés de pâte, sans les superposer. Répéter une fois

cette opération puis couvrir la deuxième couche de pâte du mélange de viande et de pommes de terre. Verser le bouillon dans la cocotte afin qu'il couvre tout juste la préparation.

- 7 Abaisser la dernière part de pâte en un cercle de même diamètre que la cocotte. Déposer sur la préparation. Faire un trou au centre de la pâte afin que la vapeur puisse s'échapper. Utiliser les retailles de pâte pour décorer le cipaille. Couvrir la cocotte avec son couvercle ou avec une feuille de papier d'aluminium. Cuire au four de 4 à 5 heures. Vérifier la quantité de bouillon une ou deux fois en cours de cuisson et en ajouter au besoin.