



mafourchette.com
RECETTES SIMPLAS ET RECETTES POPULAIRES

(/)



Une tradition à la maison...le cipaille (<http://www.mafourchette.com/recettes/une-tradition-a-la-maison-le-cipaille/>)

RECETTES - RECETTES SIMPLAS ET GÉNIALES! (/RECETTES/) - 17 NOVEMBRE 2015

4,9 k

Partager

4,9 k

J'aime



Un plat classique de la cuisine québécoise...

Ingrédients

2 pâtes à tarte

2 livres de poulet

2 livres de boeuf en cubes

2 livres de porc en cubes

4 oignons coupés en morceaux

2 gousses d'ail, écrasé

2 tasses de pommes de terre, pelées et coupées en cubes

sel & poivre au goût

1/4 c. à thé cannelle,

1/4 c. à thé de muscade,

1/4 c. à thé de thym

2 tasses de bouillon de poulet

Préparation

Couper le poulet, le boeuf et le porc en cubes. Dans un bol, combiner la viande, les oignons et l'ail. Couvrir et réfrigérer pendant 12 heures.

Dans une grande casserole allant au four, placer une couche de viande (1/3) et une couche de pommes de terre (1/3)

Assaisonner de sel, de poivre et d'épices.

Placer une couche de pâte.

Répéter avec 2 autres couches de viande et pommes de terre et les épices

Couvrir avec la pâte restante et faite un petit trou au centre

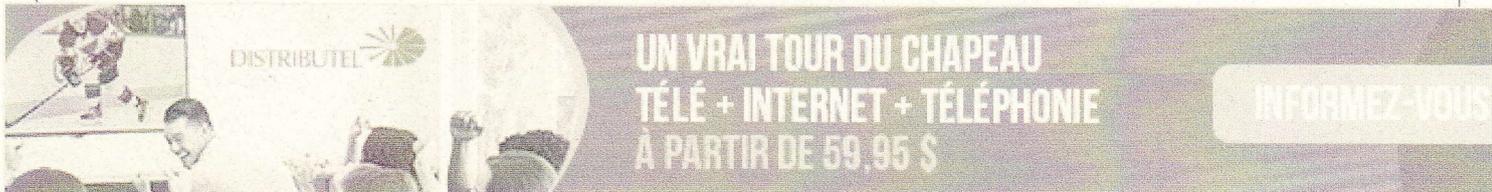
Lentement, ajoutez le bouillon de poulet dans le trou.

Couvrir et cuire au four à 400 degrés F pendant 45 minutes

Réduire la température à 250 degrés F et continuer à cuire 5 heures supplémentaires

Imprimer cet article

Publi



DISTRIBUTEL

UN VRAI TOUR DU CHAPEAU
TÉLÉ + INTERNET + TÉLÉPHONIE
À PARTIR DE 59,95 \$

INFORMEZ-VOUS

The advertisement features a collage of images on the left showing people in various settings: a woman at a desk, a man looking at a laptop, and a group of people. The text is overlaid on a dark background with a light-colored banner for the 'INFORMEZ-VOUS' button.