

CIPAILLE DU LAC ST JEAN



Ingrédients

1 kg de porc, coupé en petits cubes
1 kg de bœuf dans la ronde, coupé en petits cubes
4 demi-poitriines de poulet désossées sans la peau, coupées en petits cubes
3 gros oignons, hachés
2,5 kg de pommes de terre, pelées et coupées en petits cubes
2 grandes abaisses de pâte à tarte
Sel et poivre
Bouillon de poulet

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un grand bol, mélanger la viande, les oignons et les pommes de terre. Saler et poivrer. Tapisser le fond et les côtés d'une marmite, un peu plus grande que 23 x 13 cm, de pâte à tarte.

Y déposer la préparation de viande et de pommes de terre. Verser suffisamment de bouillon de poulet pour couvrir la viande. Recouvrir de pâte.

Couvrir et cuire au four environ 1 heure, jusqu'à ce que la tourtière commence à bouillir.

Réduire la température à 170° et cuire environ 3 heures. Ajouter du bouillon au besoin.