



Recette parfaite pour la cuisine collective

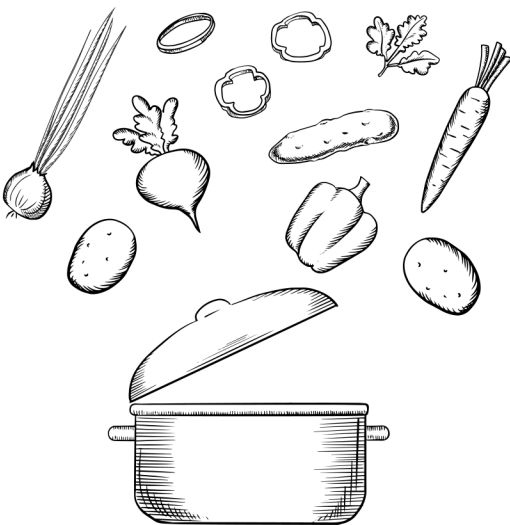
Cipaille

Calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

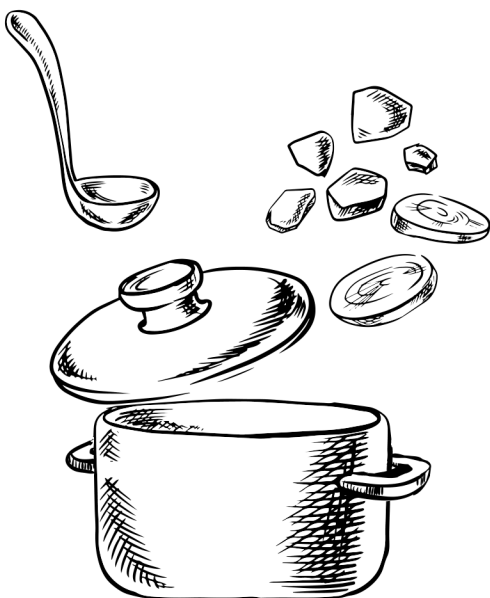
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES + 12 h

TEMPS DE CUISSON : 8 h

PORTION DE LA RECETTE DE BASE : 8



Aliments	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Mélange de cubes de porc, poulet et boeuf	1,5 kg (3 livres)		
Gros oignons, coupés finement	2		
Sel et poivre, au goût			
Patates, pelées et coupées en cubes	500 ml (2 tasses)		
Moutarde	30 ml (2 c. à soupe)		
Mélasse	30 ml (2 c. à soupe)		
Bouillon de boeuf concentré	30 ml (2 c. à soupe)		
Poudre à sauce demi-glace	60 ml (¼ tasse)		
Pâte à tarte, pour couvrir			



Préparation

- Mélanger la viande, les oignons, le sel et le poivre et laisser reposer au frigo toute une nuit.
- Le lendemain, mettre la viande et les oignons dans un plat allant au four. Mélanger avec la moutarde, la mélasse, le bouillon concentré, la poudre à sauce demi-glace et les patates. Ajouter de l'eau jusqu'à la hauteur du mélange, puis recouvrir d'une pâte.
- Cuire à 375 F jusqu'à ce que le mélange bout, puis baisser la température du four à 250 F. Cuire pendant 7 à 8 heures. Au besoin, ajouter un peu d'eau.