

Cipaille

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

6.92 kg (2 cipailles)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

2 plats profonds allant au four

Équipement de cuisson

Four

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	345	Sodium (mg)	343
Protéines (g)	25.8	Lipides (g)	17.3
Glucides (g)	22.1	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.7



Québec 



Cipaille

50 portions

Rendement de la recette

6.92 kg (2 cipailles)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Étape 1 (Mise en place la veille)		
1390 g	Dinde, cuite, en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. La veille mélanger les oignons avec les 3 viandes en cubes et disposer dans un chaudron.2. Mouiller avec le bouillon et les épices. Faire bouillir 1/2 heure.3. Déposer la viande dans 2 plats allant au four.
1390 g	Porc, cuit, en cubes	
1390 g	Bœuf, cuit, en cubes	
275 ml	Oignon, coupé, congelé	
90 ml	Base bouillon bœuf s/gras 75% moins sel	
90 ml	Base bouillon poulet s/gras s/sel	
3.33 L	Eau (pour reconstituer le bouillon)	
3 ml	Poivre, noir, moulu	
Étape 2		
2.75 kg	Pomme de terre, nature, coupé en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. Le lendemain, ajouter les pommes de terre, chauffer le four à 220 °C (425 °F). Cuire jusqu'à ébullition.
Étape 3 (Préparation de la pâte)		
640 ml	Farine de blé entier	<ol style="list-style-type: none">1. Bien mélanger tous les ingrédients ensemble comme du pain.2. Étendre au rouleau à 3/4 pouce d'épais (pour 2 cipailles).
640 ml	Farine blanche	
500 ml	Margarine	
100 ml	Poudre à pâte	
2 unités	Œuf	
700 ml	Eau	
8 ml	Épices mélangées	
Étape 4 (Ajout de la pâte)		
		<ol style="list-style-type: none">1. Couvrir chaque plat allant au four d'une pâte.2. Cuire au four à couvert au moins 3 heures à 160 °C (325 °F).

