

Cipaille

2 livres de porc en cube (1 pouce)

2 livres de bœuf en cube (1 pouce)

Patates

3 gros oignons (ou 6 moyens)

Sel et poivre (au moins 1 c. table)

½ c. thé d'épices mélangés

Pâte à tarte

Eau

- Dans un grand plat (Creuset), mettre la viande et les patates en petites cubes. La même quantité (en volume) de patates que de viande. Mélanger le tout.
- Ajouter les oignons, le sel, le poivre et les épices. Mélanger avec les mains.
- Séparer en deux portions. Rouler la pâte et couper en carreaux. Mettre un rang de pâte sur la viande.
- Ajouter l'autre portion de viande. Mettre une deuxième rangée de pâte.
- Ajouter de l'eau (2 tasses). Quand on voit l'eau à ½ pouce sous la préparation, à partir du dessus, couvrir et cuire au four à 400F jusqu'à ce que ça bouille (env. ½ heure).
- Baisser le four à 300 ou 350. Cuire environ 2 heures en surveillant constamment.
- Après 1 ½ heure, vérifier l'eau.
 - Si trop d'eau, monter le four.

- Si pas assez d'eau, en ajouter et baisser le four à 200 ou 250.