

Comparaison entre la tourtière du Lac-St-Jean et la cipaille de la Gaspésie

(d'après des recettes fournies par www.recettes.qc.ca)

Ingrédients et indications	Tourtière	Cipaille
Viande	6 lbs de viande : 3 lbs (1.4 kg) porc maigre, en petits dés 2 lbs (900 g) boeuf, en dés 1 lb (454 g) poitrines de poulet, en dés (ajouter du gibier si on en a : lièvre, perdrix, orignal ou chevreuil)	10 oz (285 g) boeuf, en cubes 10 oz (285 g) poulet, en cubes 10 oz (285 g) porc, en cubes
Légumes	2 gros oignons, hachés 6 lbs (2.7 kg) pommes de terre, en petits dés	2 oignons, hachés finement 4 tasses (1 L) pommes de terre, en cubes
Assaisonnements	Sel et poivre 8 tasses (2 L) bouillon de poulet, chaud	Sel et poivre, au goût Sel de céleri, au goût 1 tasse (250 ml) bouillon de poulet
Pâte	1 1/2 lb (675 g) pâte à tarte	2 abaisses de tarte
Ustensile de cuisson	grande rôtissoire à dinde	chaudron allant au four avec couvercle
Préparation	<p>La veille, mettre toute la viande, 2 oignons hachés et du poivre dans un grand bol. Ne pas saler tout de suite car ça durcira la viande. Couvrir la viande et mettre au réfrigérateur pour toute une nuit.</p> <p>Préparer les pommes de terre et couvrir d'eau pour la nuit. Pas nécessaire de réfrigérer.</p> <p>Le lendemain, tapisser les côtés mais pas le fond d'une grosse rôtissoire à dinde. Laisser pendre la pâte à l'extérieur.</p> <p>Alterner une rangée de viande, une rangée de pommes de terre, saler; une rangée de viande, de pommes de terre et saler; continuer ainsi jusqu'à épuisement de la viande et des pommes de terre.</p> <p>Couvrir le tout de pâte assez épaisse en laissant un trou. Y verser le bouillon très chaud.</p>	<p>La veille, mélanger les viandes avec les oignons et les épices. Conserver au réfrigérateur, recouvert d'une pellicule plastique.</p> <p>Le lendemain, dans un chaudron allant au four avec couvercle, déposer un rang de viande, de pommes de terre, de pâte à tarte coupée en morceaux de 2x4 po (5x10 cm).</p> <p>Recommencer avec un rang de viande, un rang de pommes de terre et un rang de pâte à tarte.</p> <p>Laisser une ouverture au milieu afin que la vapeur puisse s'échapper. Verser du bouillon de poulet jusqu'au bord de la pâte.</p>
Cuisson	Cuire couvert à 375°F (190°C) pendant 1 heure puis baisser à 250°F (120°C) pour 5 à 6 heures. Retirer le couvercle le dernier 45 min pour dorer la pâte sur le dessus.	Mettre au four à 250°F (120°C) de 8 à 10 heures en surveillant et en ajoutant du bouillon au besoin.
Commentaires	La viande doit être préparée la veille, c'est ce qui donne cette saveur particulière. Toujours meilleur fait en grosse quantité	