**Notre recette de CI-PÂTE de Saint-Quentin**

(Recette colligée par Georges Bourdages de la famille de Rena [Roy] et Laurent [Titi] Bourdages)

(En fait, il s’agit de la recette de ma grand-mère maternelle Blanche Roy et puis Isabelle,

elle-même une Martel originaire de l’arrière pays de Matane, Gaspésie, Province de Québec)

**Casserole**

• Recette pour une casserole aux dimensions suivantes :

- Fond : 9 pouces 1/2 x 14 pouces

- Haut : 11 pouces 1/4 x 16 pouces (calcul à l’intérieur des parois)

- Profondeur : 5 pouces

- Couvercle : la même dimension

**• PS Le temps de cuisson et les quantités varieront selon la dimension de la casserole.**

**Ingrédients**

• 2,2 kilo de porc coupés en dés de 2.5 cm avec le moins de gras possible (blanc)

• 2,2 kilo de boeuf coupés en dés de 2.5 cm

• 10 lb de patates coupés en dés de 2,5 cm (Mettre les patates dans un grand bol et recouvrir

complètement d’eau afin que les patates ne noircissent pas)

• 5 lb d’oignons coupés en petits morceaux

• 1 morceau de lard à «beans» ou salé ou en option de l’huile d’olive

• Épices

- All Spice (Épice de la Jamaïque)

- Cannelle

- Sel

- Poivre

• Pâte (Voir à la fin)

• Papier aluminium

Recette de six-pâtes • De la famille Bourdages Page 2

***UN SECRET DE LA FAMILLE BOURDAGES***

**Préparation du six-pâtes**

• LARD : 4 petites tranches de lard hachées finement et saupoudrer les morceaux dans le fond de

la casserole (Ne pas mettre la couenne, la partie dure du lard)

• 1ère RANGÉE = PATATES : Saupoudrer une rangée de patates (la moitié des 10 lb) dans le

fonds de la casserole

• 2è RANGÉE = VIANDES : Mêler (avec vos mains) les deux viandes (porc et boeuf) ensemble

dans un bol. Saupoudrer une rangée des viandes mélangées (la moitié du volume de viande)

par-dessus la rangée de patates

• 3è RANGÉE = OIGNONS : Saupoudrer (1 cm, la moitié des oignons) une rangée d’oignons pardessus

la rangée de viande

• 4 è RANGÉE = ÉPICES : Saupoudrer avec une cuillère les épices suivantes par-dessus les

oignons (ATTENTION bien répartir sur toute la surface et non en tapons)

- 2 cuillerées à table de All Spice **(utiliser l’épice ALL SPICE et non un mélange qui porte le**

**même non)**

- 2 cuillerées à table de Cannelle

- 2 cuillerées à table de Sel

- Saupoudrer de poivre

• 5 è RANGÉE = PÂTES : Faire une pâte et la placer par-dessus en pressant la pâte légèrement le

long des côtés pour bien sceller (couper l’excès de pâte sur les côtés et jeter)

• 6è RANGÉE = PATATES : Saupoudrer une rangée de patates (la deuxième moitié) par-dessus la

pâte

• 7è RANGÉE = VIANDES : Saupoudrer une rangée des viandes mélangées (la moitié du 10lb)

par-dessus la rangée de patates

• 8è RANGÉE = OIGNONS : Saupoudrer (la deuxième moitié du 5lb) une rangée d’oignons pardessus

la rangée de viande

• 9è RANGÉE = ÉPICES : Saupoudrer les épices suivantes par-dessus les oignons avec une

cuillère

- 2 cuillerées à table de All Spice

- 2 cuillerées à table de Cannelle

- 2 cuillerées à table de Sel

- Saupoudrer de poivre

• 10è RANGÉE = PÂTES : Refaire une pâte et la placer par-dessus en pressant la pâte légèrement

le long des côtés pour bien sceller (couper l’excès de pâte sur les côtés).

LAISSER UN PETIT TROU DANS UN COIN POUR VERSER L’EAU

Recette de six-pâtes • De la famille Bourdages Page 3

***UN SECRET DE LA FAMILLE BOURDAGES***

• EAU : Verser de l’eau dans le petit trou laissé dans la pâte jusqu’à ce que l’eau arrive au bord

du trou sans passer par-dessus la pâte

• PAPIER ALUMINIUM : Recouvrir complètement d’un papier aluminium et sceller en

retournant les bords du papier aluminium à l’extérieur du rebord de la casserole et mettre le

couvercle par-dessus

**Cuisson (Total = 7 heures)**

• Préchauffer le four à 350° F

• Cuire le six-pâtes à 350°F pendant 1 heure

• Réduire le four à 250°F et cuire pendant 6 heures

• Vérifier le six-pâtes après 6 heures pour voir s’il y a suffisamment d’eau (environ la moitié de la

casserole). S’il n’y en a pas assez, incorporer de l’eau bouillante mélangée avec une base de

poulet jusqu’à la moitié de la casserole

• FERMER LE FOUR APRÈS 7 HEURES DE CUISSON (Ouvrir la porte du four quelques minutes

pour laisser sortir la chaleur et refermer jusqu’au service.) **SERVIR AU PLUS TARD 30**

**MINUTES APRÈS LA FIN DE LA CUISSON** car le six-pâtes continue à cuire même après la fin

de la cuisson et dépassé ce laps de temps il pourrait être trop cuit, les patates et la viande

seraient trop secs et il n’aurait pas assez de jus.

**Recette pour UNE PÂTE à six-pâtes**

- 3 T (tasses) de farine

- 2 cuillerées à T (table) de graisse (ex.: Tenderflake ou Crisco)

- 1/2 cu. thé de sel

- 3/4 T d’eau froide

- Placer la farine dans un grand bol

- Saupoudrer de sel

- Incorporer la graisse à la farine avec une fourchette en écrasant le gras dans la farine jusqu’à

ce qu’il ne reste que des petits morceaux

- Faire un trou au centre de la farine

- Y placer la moitié de l’eau

- Ramener la farine des côtés dans l’eau avec une fourchette en brassant légèrement pour

incorporer la farine. Lorsque toute l’eau est absorbé par la farine en ajouter d’autre petit à

petit en mélangeant à la farine. Si ça prend plus d’eau que prévu à la recette en ajouter

- Prendre les mains pour finir la pâte dans le bol en ramenant la pâte afin qu’elle fasse une

belle boule qui n’est ni collante ni sec

Recette de six-pâtes • De la famille Bourdages Page 4

***UN SECRET DE LA FAMILLE BOURDAGES***

- Mettre de la farine sur une planche (la table) et mettre la boule de pâte au centre

- Avec un rouleau à pâte rouler la pâte dans toutes les directions

- Tourner la pâte de bord en mettant de la farine sur la table où il n’y en a pu pour que la pâte

ne colle pas

- Rouler ainsi la pâte jusqu’à ce qu’elle soit assez grande pour couvrir entièrement la casserole

- Plier la pâte en 4 afin de la transporter jusqu’à la casserole

- Déplier et placer par-dessus le six-pâtes en pressant la pâte légèrement le long des côtés

pour bien sceller (couper l’excès de pâte sur les côtés)

**Depuis des générations, l’odeur du six-pâtes a embaumé la maisonnée de nos**

**rencontres familiales. Son fumet unique évoque spontanément en nous les souvenirs**

**heureux des temps passés en famille. Assis autour de la table pour le déguster, petits et**

**grands ressentent profondément l’amour sans condition de leur famille, ingrédient**

**indélébile du devenir de chacun depuis des générations. Le six-pâtes est au coeur des**

**traditions qui unissent la famille Bourdages qui font ce que nous sommes, la famille**

**Bourdages.**

**Puisse la recette de six-pâtes des Bourdages évoque aussi chez-vous le sentiment**

**unique d’être en famille**

**où taquineries et rires permettent de dire simplement,**

**je t’aime et je suis heureux.se ...**

**BON APPÉTIT !**