

Râpure acadienne

La râpure est un met typiquement acadien de la Nouvelle-Écosse

Ingrédients

- 1 poulet d'environ 8 livres (3,6 kg)
- 7,5 litres d'eau
- ½ tasse (125 ml) d'oignons salés
- 3 c. à soupe (30 ml) de sel
- 1 c. à soupe (10 ml) de poivre
- 4 oignons coupés finement

Faire cuire le poulet dans l'eau avec les oignons, le sel et le poivre. Laisser mijoter pendant 1½ heure. Désosser le poulet et le couper en morceaux. Laisser refroidir le bouillon et le dégraisser. (Cette préparation peut être faite la journée précédente.)

Préparation de la râpure

Ingrédients

- 1,8 kg (4 livres) de patates râpées
- 1 oignon coupé finement
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre
- 17 à 22 tasses de bouillon (selon la consistance désirée ou selon les indications sur le bloc de patates râpées*)

Réserver une tasse (250 ml) de bouillon et faire chauffer le reste du bouillon jusqu'à ébullition. Dans un grand bol, placer les patates râpées, l'oignon, le sel et le poivre. Bien mélanger en ajoutant une tasse de bouillon froid. Brasser continuellement en ajoutant peu à peu le bouillon, jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Vérifier les assaisonnements. Graisser une casserole de 12x18 environ et étendre la moitié du mélange de patates. Distribuer le poulet au-dessus du mélange et le recouvrir avec le reste du mélange. Cuire au four à 350°F pendant trois heures ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

* **À noter :** Il est possible d'acheter dans certains magasins, des blocs, frais ou congelés, de patates râpées.