

# Cipaille aux légumes

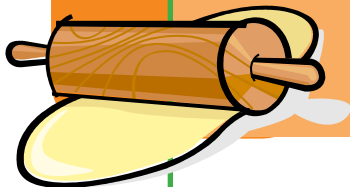


- 4 lbs steak haché
- 1 oignon moyen haché finement
- 2 tasses pois verts
- 2 tasses maïs en grains
- 6 tasses carottes en cubes
- 4 litres patates coupées en dés
- 1 boîte soupe aux tomates 48oz
- 2 boîtes eau 48oz
- sel et poivre au goût

Mijoter 1 heure. Déposer par la suite le mélange de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe sur le dessus. Laisser mijoter de 20 à 30 minutes.

## Pâte

- 3 tasse de farine
- 1 c.thé de sel
- 3 c.table de poudre à pâte
- eau



**Bon appétit!**