

Meat Pie (Anglais)

Ingredients :

- 1 tablespoon olive oil
- 1 large brown onion, finely chopped
- 500g lean beef mince
- 1 tablespoon cornflour
- 3/4 cup beef stock
- 3/4 cup tomato sauce
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- 1 tablespoon barbecue sauce
- 2 sheets frozen, ready-rolled shortcrust pastry, thawed
- 2 sheets frozen puff pastry, thawed
- 1 egg



Method

- Heat oil in a saucepan over medium-high heat. Add onion. Cook for 3 minutes. Add mince. Cook for 4 minutes, stirring with a wooden spoon.
- Mix cornflour and 1 tablespoon of stock to form a paste. Add remaining stock, sauces to mince. Bring to the boil. Reduce heat to medium-low. Simmer for 8 minutes. Cool.
- Preheat oven to 220°C. Grease 4 x 8cm base measurement pie pans.
- Cut 4 x 15cm circles from shortcrust pastry. Use to line bases and sides of pans. Fill with mince. Cut 4 x 15cm circles from puff pastry. Place over meat. Brush with egg. Season.
- Place pies onto hot tray. Bake for 20 to 25 minutes or until golden. Serve.

Meat Pie (Français)

Ingédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 onion marron, finement coupé
- 500g de viande haché
- 1 cuillère à soupe de farine
- 3/4 verre de bouillon de boeuf
- 3/4 verre de sauce tomate
- 2 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de sauce barbecue
- 2 feuilles de pâte brisée
- 2 feuilles de pâte feuilletée
- 1 œuf battu



Recette :

- Chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon. Faire cuire pendant 3 minutes. Ajouter la viande haché. Faire cuire pendant 4 minutes, en remuant avec une cuillère en bois.
- Mélangez la farine et une cuillère à soupe de bouillon de bœuf afin de former une pâte. Rajoutez le reste du bouillon, la sauce tomate au mélange. Portez à ébullition, réduisez ensuite à moyen-dou. Laissez mijoter pendant 8 minutes puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 220°C. Graissez une base de 4 x 8cm.
- Découpez des cercles de 4 x 15cm dans la pâte brisée. Remplissez avec la viande. Découpez les cercles de 4 x 15cm dans la pâte feuilletée. Placez par dessus la viande. Brossez avec l'oeuf, assaisonner.
- Cuire au four pendant 20 à 25 minutes.
- Savourez.

Coleslaw Recipe

Preparation time: 5 minutes.

INGREDIENTS

- Cabbage, either green or purple or both
- Carrot
- Green onion
- Mayonnaise
- Yellow mustard
- Pepper

METHOD

- Starting with a head or half a head of cabbage, thinly slice the cabbage until you have approximately 4 cups (not packed) of sliced cabbage. Julienne a half of a carrot. Thinly slice a couple green onions.
- Ad 3 Tbsp mayo, 1/2 teaspoon of yellow mustard and mix in with the cabbage, carrot, and onions. Add pepper to taste.
- Serve immediately.

Recette Coleslaw

INGREDIENTS

- Salade, verte, violette ou les deux
- Carotte
- Onion vert
- Mayonnaise
- Moutarde
- Poivre

METHOD

- En commençant avec une tête ou une demi tête, couper finement la salade jusqu'à obtenir 4 verres (non compacté) de tranche de salade. Épluchée une demi-carotte. Coupé finement les oignons verts.
- Ajouter 3 cuillères à soupe de mayonnaise, une demi cuillère de moutarde jaune et mixer le tout avec la salade, les carottes et les oignons. Ajouter du poivre pour le goût.
- Servir immédiatement.