



## Le premier dimanche du mois de mars c'est la fête des grands-mères !

La fête des grand-mères est assez récente puisqu'elle a été créée en 1987 par la marque de l'industrie agroalimentaire, le café « grand-mère ». Même si celle-ci est une invention commerciale à l'origine, la fête a trouvé rapidement son public qui, pour cette occasion, témoigne son attachement à nos mamies et consolide le lien familial autour d'un repas, un bouquet de fleurs, un cadeau fait mains, un petit poème ou de mot doux au téléphone.

Messieurs, ne vous inquiétez pas vous aussi vous avez droit à votre fête les grands pères le premier dimanche du mois d'octobre.

## Bonne fête à toutes les mamies



Au mois de mars nos amis irlandais fêtent le 17 le patron de l'Irlande « Saint Patrick » depuis le 9<sup>ème</sup> siècle.

C'est une fête chrétienne qui est devenue progressivement civile, symbole de reconnaissance de tous les irlandais. Ainsi aux Etats-Unis, principal pays de la diaspora irlandaise, la première célébration de cette fête a eu lieu à Boston en 1737 et la première parade officielle à New-York en 1762.

### Guinness pie (recette irlandaise)

#### Ingrédients pour 4 :

- 1 pâte feuilletée, 500gr de paleron de bœuf, 1 Guinness de 33cl, 4 belles patates, 2 carottes, 1 branche de cèleri, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 200gr de champignons de Paris, thym + laurier, sel et poivre, 1 jaune d'oeuf, 1 cuillère de farine, 1 noix de beurre, 1 cuillère à thé de mixed spice ou épices à pain d'épices

#### Préparation :

- Sortez la viande de frigo deux heures avant de commencer. Puis coupez-la en petits cubes.
- Faites chauffer le beurre dans une marmite qui pourra ensuite aller au four. Mettez les cubes de paleron à dorer. Ajoutez l'oignon émincé. Quand la viande est dorée, ajoutez la farine, mélangez rapidement puis versez la Guinness. Ajoutez ensuite la carotte lavée et coupée en rondelles, le cèleri émincé, l'ail écrasé, les épices. Il faut que la viande soit recouverte de bière. Sinon rajoutez encore de la bière ou de l'eau. Salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux deux heures minimum.
- Lavez et émincez les champignons et faites les revenir au beurre. Salez les légèrement.
- Epluchez les patates et coupez-les en grosses rondelles; Faites les cuire à l'eau salée . Plantez un couteau dedans, elles doivent rester fermes. Egouttez-les.
- Au bout des deux heures de cuisson de la viande, transvasez-la dans un saladier. Ajoutez les champignons et mélangez. Mettez les rondelles de pommes de terre au fond de la marmite. Ajoutez la viande et les champignons.
- Préchauffez le four à 200°
- Déroulez la pâte feuilletée et posez-la sur la marmite. Collez bien les bords. Vous pouvez aussi employer un plat à gratin rond. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf. Faites des dessins sur la pâte (ou pas). Enfournez 20 à 25mn le temps que cuise la pâte;
- Sortez du four, cassez la pâte et servez la viande avec le feuilletage.