

Samoussas au poulet (chicken samoussas)

<ul style="list-style-type: none"> ● 400g de viande de poulet haché ● 1 oignon moyen ● 1 botte d'oignons verts ● 1 morceau de gingembre ● 4 gousses d'ail ● Piments (optionel) ● ½ cuillère à soupe de curcuma ● Coriandre fraîche (optionel) ● Feuilles de combava (optionel) ● Sel, poivre ● 1 paquet de feuille de brick ● Farine pour faire la colle 	<ul style="list-style-type: none"> ● 400g Chicken mince ● 1 medium brown onion ● 1 bunch of spring onions ● 1 thumb size piece of ginger ● 4 cloves of garlic ● Chillies (optional) ● ½ tbsp turmeric ● Fresh coriander (optional) ● Kaffir lime leaves (optional) ● Salt, pepper ● 1 packet of spring roll pastry ● Flour to make the glue
<p>Ce que tu dois préparer avant la classe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacher finement les oignons et oignons verts 2. Faire une pâte avec les gingembre, l'ail et peu de gros sel et de grains de poivre 3. Si tu utilises la coriandre et les feuilles de combava, les hacher finement 	<p>What you need to prepare before the class:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Finely chop the onion and slice the spring onions 2. Make a paste with the ginger, garlic, coarse salt and peppercorns 3. If you are using fresh coriander and kaffir lime leaves, chop them finely
<p>Methode:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faire revenir l' oignon. 2. Ajouter le poulet. 3. Ajouter le mélange d'ail et de gingembre. 4. Ajouter les oignons verts, le curcuma. 5. Éteindre le feu. 6. Ajouter la coriandre et les feuilles de combava 7. Laisser le mélange refroidir 8. Couper les feuilles de brick en bandes et faire les samoussas 	<p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fry off the onion. 2. Add the chicken. 3. Then add the garlic and ginger paste. 4. Add the spring onions and the turmeric. 5. Turn the stove off. 6. Add the coriander and kaffir lime leaves. 7. Let the mixture cool down 8. Cut the spring roll pastry into thick strips and make the samoussas

Notes: you can use a different meat such as pork mince or fish.

Gateau patate (sweet potato cake)

<ul style="list-style-type: none">● 1.5 kg patates douces blanches● lait● 3 oeufs● 100 g de beurre● 100g de sucre● 2 gousses de vanille ou ¼ cuillère à café de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille● 2 cuillère à soupe de rhum (optionel)● 1 jaune d'oeuf	<ul style="list-style-type: none">● 1.5 kg white flesh kumara● milk● 3 eggs● 100g butter● 100g sugar● 2 pods vanilla or ¼ tsp vanilla seeds or 1 tsp vanilla bean extract● 2 tbsp rum (optional)● 1 egg yolk
---	---

<p>Ce que tu dois préparer avant la classe:</p> <ul style="list-style-type: none">● Eplucher les patates douces, les couper en morceaux et les mettre dans de l'eau froide pour qu'elles évitent de noircir.	<p>What you need to prepare before the class:</p> <ul style="list-style-type: none">● Peel the kumaras, cut them in big chunks and leave them in cold water to avoid them getting brown
<p>Methode:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mettre les patates douces dans une casserole, les couvrir de lait et faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soient tendres.2. Réduire les patates douces en purée (sans le lait) avec un presse purée ou à la fourchette3. Couper le beurre en morceaux et l'ajouter à la purée encore chaude4. Melanger bien. Ajouter ensuite le sucre et les oeufs5. Ajouter la vanille ainsi que le rhum.6. Mettre le mélange dans un plat à gâteau préalablement beurré7. Badigeonner le gâteau avec un jaune d'oeuf et avec une fourchette, faire un quadrillage8. Enfourner à 180C pendant 50 minutes puis vérifier. Faire cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré.9. Laisser refroidir avant de démouler.10. Le gâteau est meilleur dégusté froid.	<p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Put the kumaras in a pot with enough milk to boil them until soft2. Mash the kumaras (without the milk) with a potato masher or a fork3. Cut the butter in pieces and add it to the hot mash4. Mix well. Then add the sugar and the eggs5. Add the vanilla and the rum6. Put the mixture in a cake mould that you previously buttered7. Egg wash it and with a fork do a criss-cross pattern8. Put in the oven at 180C for 50 minutes then check. Cook until the top is golden brown.9. Let the cake cool down before taking it out of the tin10. The cake is better eaten cold

Achards de legumes (vegetables achar)

<ul style="list-style-type: none"> ● 2 carottes ● ¼ chou ● 200g haricots vert ● 1 or 2 longs piments verts (optionel) ● 1 oignon moyen ● 5 gousses d'ail ● 1 morceau de gingembre ● 2 cuillère à soupe de vinaigre blanc ● 1 cuillère à soupe de graines de cumin ● 1 cuillère à soupe de graines de moutarde noire ● ½ cuillère à café de fenugreek ● ½ cuillère à soupe de curcuma ● huile ● Sel et poivre 	<ul style="list-style-type: none"> ● 2 carrots ● ¼ cabbage ● 200g green beans ● 1 or 2 long green chillies (optional) ● 1 medium brown onion ● 5 garlic cloves ● 1 thumb size piece of ginger ● 2 tbsp white vinegar ● 1 tbsp whole cumin ● 1 tbsp black mustard seeds ● 1 tsp fenugreek ● ½ tbsp turmeric ● oil ● Salt and pepper
<p>Ce que tu dois préparer avant la classe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper les carottes, le chou, les piments et les haricotes verts en julienne 2. Hacher finement l'oignon 3. Faire une pâte avec le gingembre et l'ail, le gros sel et les grains de poivre 4. Piler les graines de cumin, les graines de moutarde et le fenugreek 	<p>What you need to prepare before the class:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cut the carrots, the cabbage, the chillies and the green beans in julienne (long thin strips) 2. Finely slice the onion 3. Make a paste with the ginger, garlic, coarse salt and peppercorns 4. Crush the cumin, the mustard seeds and the fenugreek
<p>Methode:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dans une grande poêle ou un wok, faire revenir les oignons dans un peu d'huile. Ajouter la pâte d'ail et gingembre. 2. Ajouter les epices. 3. Ajouter les haricots verts et faire cuire pendant deux ou trois minutes. 4. Éteindre le feu et ajouter le reste des légumes ainsi que le vinaigre. 5. Bien melanger. 	<p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a big pan or a wok, cook off the onions in a bit of oil. Add the garlic and ginger paste. 2. Add the spices 3. Add the green beans and cook for 2 to 3 minutes. 4. Turn off the stove and add the rest of the vegetables as well as the vinegar. 5. Mix well

Notes: you don't have to use the cumin. mustard seeds and fenugreek if you don't want to