



## Traditional Irish Recipes for St. Patrick's Day

By Trish Deseine



Trish outside Levis' bar, Ballydehob West Cork  
(all photos thanks to Deirdre Rooney)

### *Introducing Trish in her own words*

"I was born in Belfast, graduated in Modern Languages from The University of Edinburgh and then lived in and around Paris for over twenty five years.

Since being approached by French publishers Hachette to write my first cookbook "Petits Plats entre Amis" in 2000, my unabashed love of eating and cooking, with a penchant for chocolate, has kept me busy writing.

I have now published over 25 books in English and French which have been widely translated, including commissions for La Grande Epicerie de Paris, Picard France and Marks and Spencer France. The books have won 5 World Gourmand Awards, Le Prix Laduree, le Prix la Mazille for Ma Petite Robe Noire and le Prix des Savoureuses in 2018 for C'est de la Trish at Périgueux and le Prix de la Nuit du Livre for Gouts de Luxe. In 2009 I was named one of French GQ and Vogue's 40 Women of the decade.

In 2013 I published 'The Paris Gourmet' a guide to Parisian restaurants, markets and shops in English and French, for Flammarion.

I have presented three RTE TV cookery series broadcast by BBC Lifestyle worldwide and two recent productions with BBCNI. I'm currently The Gloss Magazine Ireland's food writer, and have written for, reviewed in and contributed to ELLE and ELLE à Table France, Image Ireland, Le Fooding, Wallpaper Guides, The Guardian, The Gloss features, The





**Irish in France Saint Patrick's Day Resource Pack**  
**[www.irishinfrance.org](http://www.irishinfrance.org)**



Observer Food Monthly The Financial Times, The Sunday Times and The Irish Times.

After four years in the little food paradise of west Cork, Ireland, where I spent my time writing a little, eating a LOT and running relaxed, nourishing events and workshops, immersed in the spectacular Irish landscape, I'm now back in France once more and ready to finish the love story I started with the country and its food, many years ago. I'm now living in a tiny village in la Sarthe, near the beautiful town of Bellême.

My books are now published by Les Editions de la Martinière, Paris. 'C'est de la Trish', all about condiments and other taste boosters, was published in 2018. My latest book, 'Un Soupçon de Sucre' has just come out; and dives into baking with flavoursome, unrefined sugars. I've just started work on my next one.

My first French workshops are launching Spring 2020, in beautiful locations in the Normandy countryside."

**[www.trishdeseinefrance.com](http://www.trishdeseinefrance.com)**

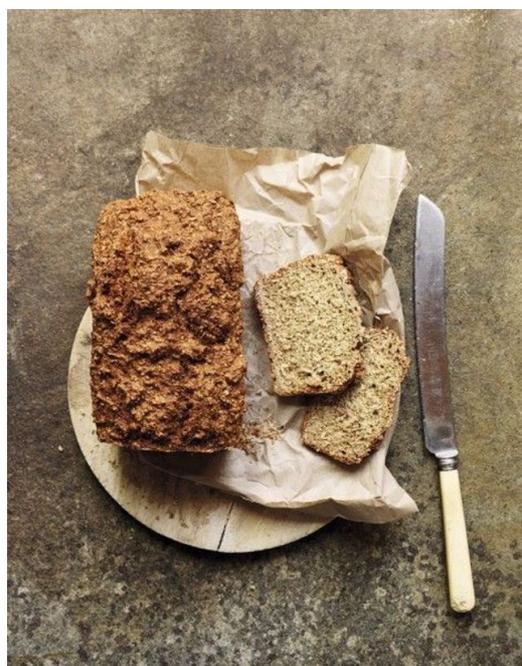


**Défilé de la Saint Patrick à Paris, le samedi 14 mars 2020**  
**Mettez-vous en vert et venez nombreux avec vos amis et familles**





## Irish Soda Bread



### INGRÉDIENTS

- 230 g de farine complète
- 280 g de farine blanche bio
- 1 cuillère(s) à soupe de son de blé
- 1 cuillère(s) à soupe de germe de blé
  - 10 g de levure chimique
- 1,5 cuillère(s) à soupe de sucre roux
  - 1 cuillère(s) à café rase de sel
  - 35 cl de lait ribot

### PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Mélangez tous les ingrédients secs dans un saladier. Versez le lait ribot et mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte, sans trop la travailler. Ajoutez du lait si la pâte est trop sèche.
2. Formez une boule et placez la pâte dans un moule à cake d'une contenance de 1 kg.
3. Enfournez 30 à 40 mn, testez avec une pique enfoncée à cœur, il est cuit quand la pique ressort propre. Laissez refroidir sur une grille. Servez avec du beurre.

### L'ASTUCE

Parsemez le pain de graines d'avoine avant de le cuire pour donner du croquant.



## Irish Stew

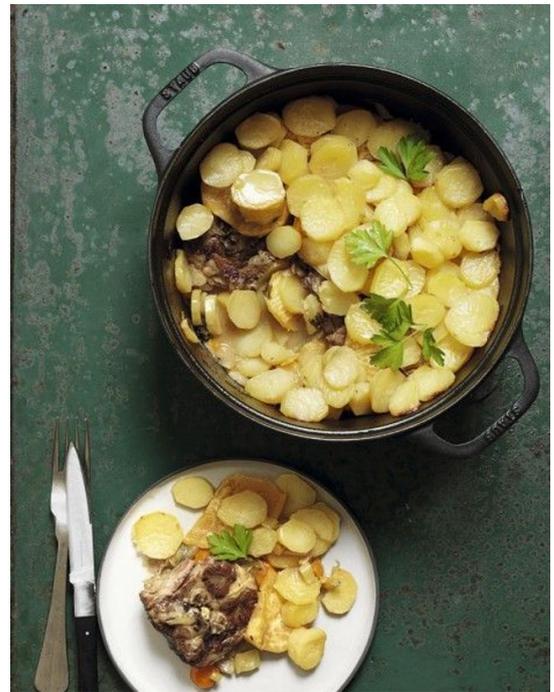
### INGRÉDIENTS

#### **Le bouillon :**

- les os d'un collier d'agneau
- 1 grosse carotte
- 1 oignon pelé
- 1/2 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- thym persil
- grains de poivre et sel

#### **Le ragoût :**

- 650 g de pommes de terre farineuses
- 650 g de pommes de terre fermes
- 1 kg de carottes pelées
- 2 oignons
- 1 kg de collier d'agneau
- thym
- herbes fraîches



### PRÉPARATION

1. Pour le bouillon, faites cuire, la veille, les os d'un collier d'agneau, 1 grosse carotte, 1 oignon pelé, 1/2 branche de céleri, 1 feuille de laurier, thym, persil, grains de poivre et sel durant 2 heures dans 3 l d'eau. Filtrez et refaites cuire jusqu'à obtenir 1,3 l de bouillon.
2. Pour le ragoût, pelez 650 g de pommes de terre farineuses et 650 g de pommes de terre fermes. Coupez-les en tranches épaisses et couvrez d'eau dans deux plats séparés.



3. Coupez en grosses rondelles 1 kg de carottes pelées et 2 oignons.
4. Dans une casserole, couvrez de bouillon 1 kg de collier d'agneau en morceaux. Portez à ébullition et écumez. Laissez mijoter pendant 10 mn.
5. Ajoutez les pommes de terre farineuses, les carottes et les oignons. Salez et poivrez bien, laissez mijoter 10 mn. Ajoutez alors les pommes de terre fermes et le thym. Laissez mijoter 15 mn.
6. Couvrez la cocotte et glissez-la au four 25 mn à 180 °C (th. 6). Laissez reposer 15 mn avant de servir, parsemé d'herbes fraîches.

#### L'ASTUCE

« Cette recette vient de ma grand-mère. Un ragoût composé de pommes de terre, d'agneau, d'oignon et de thym, encore meilleur réchauffé le lendemain. »





## Porter Cake

### INGRÉDIENTS



- cuillère(s) à café de cinq épices
  - 225 g de beurre
  - 225 g de sucre roux
  - 37 cl de bière brune
- 450 g de raisins de corinthe
- 450 g de raisins de smyrne
  - 35 cl de bière brune
  - 4 oeufs battus
  - 500 g de farine
- 1 cuillère(s) à café de bicarbonate de soude

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux 1 c. à café de cinq épices, 225 g de beurre, 225 g de sucre roux et 37 cl de bière brune. Quand tous les ingrédients ont fondu, ajoutez 450 g de raisins de Corinthe et 450 g de raisins de Smyrne.
2. Dans un saladier, mélangez 35 cl de bière brune, 1 c. à café de bicarbonate de soude et 4 œufs battus. Sortez la casserole du feu et versez-y la préparation. Ajoutez 500 g de farine, mélangez.
3. Faites cuire 2 h à 150 °C (th. 5) dans un moule à manqué de 25 cm de diamètre tapissé de papier sulfurisé.