

Lipton Classic Pot Roast Bœuf braisé classique Lipton

Prep: 15 min.	Cook: 3 hrs.	Serves: 8
1 tbsp vegetable oil	15 mL	
3 lbs boneless rump or blade roast	1.5 kg	
2 ½ cups apple juice, red wine or water	625 mL	
1 pouch Lipton Onion Soup	1 pouch	
½ tsp dried thyme	2 mL	
¼ tsp garlic powder	1 mL	
4 each carrots, potatoes, celery stalks, cut into large chunks	4 each	

1. In a large pot, heat oil over med-high. Cook meat 5 min., turning often until browned. Remove meat; pour off fat.
2. Add apple juice, **Lipton Onion Soup**, thyme and garlic; bring to a boil. Return meat to pot and reduce heat. Simmer, covered, 2 ½ hrs., turning meat occasionally.
3. Add vegetables; simmer covered 20 min. or until vegetables are cooked to desired tenderness.



Prép. : 15 min	Cuisson : 3 h	Donne : 8 portions
1 c. à table huile végétale	15 mL	
3 lb croupe ou palette de bœuf désossée	1.5 kg	
2 ½ tasses jus de pomme, vin rouge ou eau	625 mL	
1 sachet Soupe à l'oignon Lipton	1 sachet	
½ c. à thé thym séché	2 mL	
¼ c. à thé poudre d'ail	1 mL	
4 de chacun carottes, pommes de terre, branches de céleri, coupées en gros morceaux	4 de chacun	

1. Dans une grande cocotte, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Cuire la viande pendant 5 min en la retournant souvent jusqu'à ce qu'elle soit dorée de toutes parts. Retirer la viande et égoutter le gras.
2. Ajouter le jus de pomme, la **Soupe à l'oignon Lipton**, le thym et la poudre d'ail dans la cocotte; porter à ébullition à feu vif. Remettre la viande dans la cocotte et réduire le feu. Laisser mijoter, à couvert, pendant 2 ½ h, en retournant la viande de temps à autre.
3. Ajouter les légumes et les laisser mijoter, à couvert, 20 min ou jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de cuisson désiré.

Lipton Shepherd's Pie Pâté chinois Lipton

Prep: 35 min.	Cook: 30 min.	Serves: 6
5 medium potatoes, peeled	5	
¼ cup milk, warmed	50 mL	
1 tbsp Imperial Margarine	15 mL	
1 lb lean ground beef	500 g	
2 cloves garlic, minced (optional)	2 cloves	
1 pouch Lipton Onion Soup	1 pouch	
3 cups frozen mixed vegetables	750 mL	
1 ¼ cups milk	300 mL	
1 tsp dried oregano	5 mL	
½ tsp pepper	2 mL	
1 cup grated cheddar cheese	250 mL	

1. Cook potatoes in boiling salted water, drain. Mash potatoes, add warmed milk and margarine. Season with salt and pepper.
2. In a large skillet, brown ground beef and garlic, drain fat. Add **Lipton Onion Soup**, frozen vegetables, remaining milk, oregano and pepper. Heat to a boil.
3. Reduce heat, simmer for 5 min. to reduce liquid. Place mixture in a lightly greased casserole dish. Spread potatoes over top to cover entirely.
4. Sprinkle with cheese and bake at 350°F (180°C) for 30 min. Garnish with parsley if desired.



Prép. : 35 min	Cuisson : 30 min	Donne : 6 portions
5 pommes de terre moyennes, pelées	5	
¼ tasse lait chaud	50 mL	
1 c. à table margarine Monarch	15 mL	
1 lb bœuf haché maigre	500 g	
2 gousses d'ail, émincées (facultatif)	2 gousses	
1 sachet Soupe à l'oignon Lipton	1 sachet	
3 tasses macédoine de légumes congelés	750 mL	
1 ¼ tasse lait	300 mL	
1 c. à thé origan séché	5 mL	
½ c. à thé poivre	2 mL	
1 tasse cheddar râpé	250 mL	

1. Cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée et les égoutter. Les réduire en purée et y ajouter le lait chaud ainsi que la margarine. Saler et poivrer.
2. Dans un grand poêlon, faire revenir le bœuf haché et l'ail; égoutter le gras. Ajouter la **Soupe à l'oignon Lipton**, les légumes congelés, le reste du lait, l'origan et le poivre. Porter à ébullition.
3. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 min pour faire réduire le liquide. Mettre la préparation dans un plat allant au four légèrement graissé. Couvrir de la purée de pommes de terre.
4. Saupoudrer du fromage et cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 30 min. Garnir de persil si désiré.