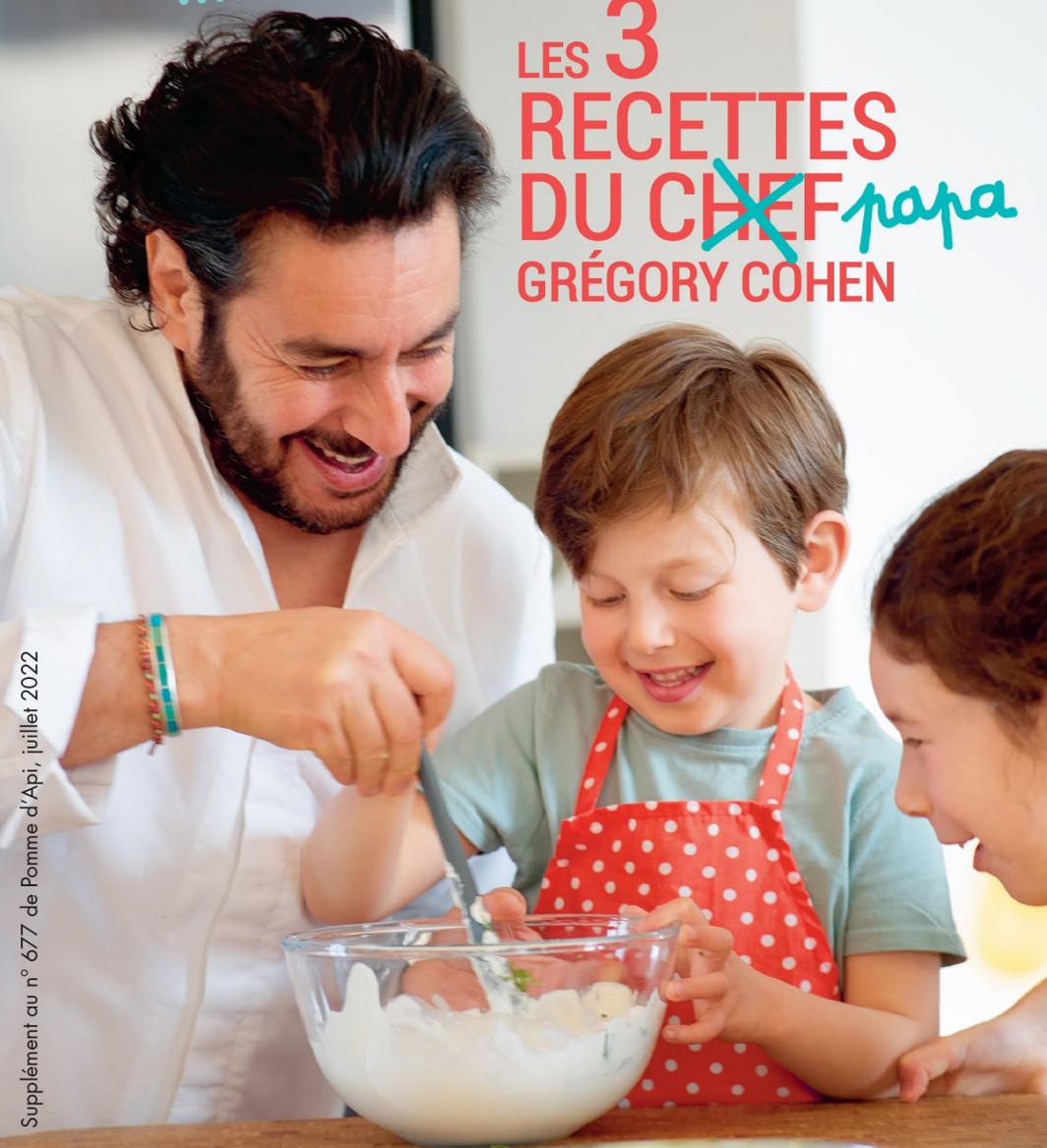


# POMME D'API



POUR les PARENTS

LES 3  
RECETTES  
DU CHEF ~~X~~ *papa*  
GRÉGORY COHEN



# Entrée

## Le tzatziki Grégory



Pour 4 personnes



Préparation 15 minutes

### ingrédients

- 1 concombre
- 200 g de yaourt grec
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à c. d'huile d'olive
- 3 feuilles de menthe
- 10 brins de ciboulette
- Sel et poivre.

Le geste à faire ensemble



Éplucher

J'adore grignoter les concombres!

### Préparation



**1.** Éplucher le concombre et retirer les graines à l'aide d'une cuillère avant de le râper.



**2.** Égoutter le concombre râpé dans une passoire en le pressant pour enlever le plus d'eau.



**3.** Éplucher et presser la gousse d'ail. Ciseler très finement la menthe.



**4.** Dans un saladier, mettre le concombre, le yaourt, la crème fraîche, la menthe et l'ail. Ajouter l'huile d'olive, saler et poivrer.



**5.** Mélanger et réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, parsemer de ciboulette.

# Plat Les keftas kifta



Pour 4  
personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
6 minutes

## ingrédients

- 400 g de viande hachée
- 2 c. à s. de cumin
- 2 c. à s. de paprika
- 2 c. à s. de ras el-hanout
- Les queues de 2 oignons nouveaux finement ciselées
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 œuf
- 3 c. à s. de chapelure
- 1 c. à s. de concentré de tomate.

Le geste à faire ensemble



Malaxer

Encore mieux  
que la pâte  
à modeler!

## Préparation



**1.** Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients ensemble, à la main.



**2.** Former des petites boules. Déposer sur un papier cuisson. Aplatir légèrement avec la paume de la main.



**3.** Cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive à feu vif. La cuisson, c'est toujours avec un adulte !



**4.** Les keftas doivent colorer. Les retourner et verser une cuillère à soupe d'eau. Recouvrir d'un couvercle pour terminer la cuisson.

Dessert

# Les tartelettes express



Pour 4  
tartelettes



Préparation  
20 min



Cuisson  
10 min

## Ingédients

- 16 biscuits au beurre ou à la cannelle
- 30 g de beurre (ou de margarine)
- 25 cl de crème liquide (30 % de matière grasse)
- 2 c. à s. de mascarpone
- 2 c. à s. de confiture de fraise
- 8 grosses fraises
- Sucre glace.

Le geste à faire ensemble



Écraser

Crac crac!  
Ça croustille  
sous les mains!

## Préparation



**1.** Écraser les biscuits et le beurre. Mixer pour homogénéiser. Répartir en 4 cercles sur un papier cuisson. Mettre 10 min au four à 180 °C.



**2.** Laisser refroidir. Pendant ce temps, monter au mixer la crème en chantilly puis ajouter la confiture et le mascarpone déjà mélangés.



**3.** Disposer les fraises sur le pourtour du sablé. Au centre, déposer la crème avec une poche à douille ou un sachet congélation coupé à un coin.



**4.** Saupoudrer légèrement avec du sucre glace. On peut aussi décorer avec de la menthe fraîche.