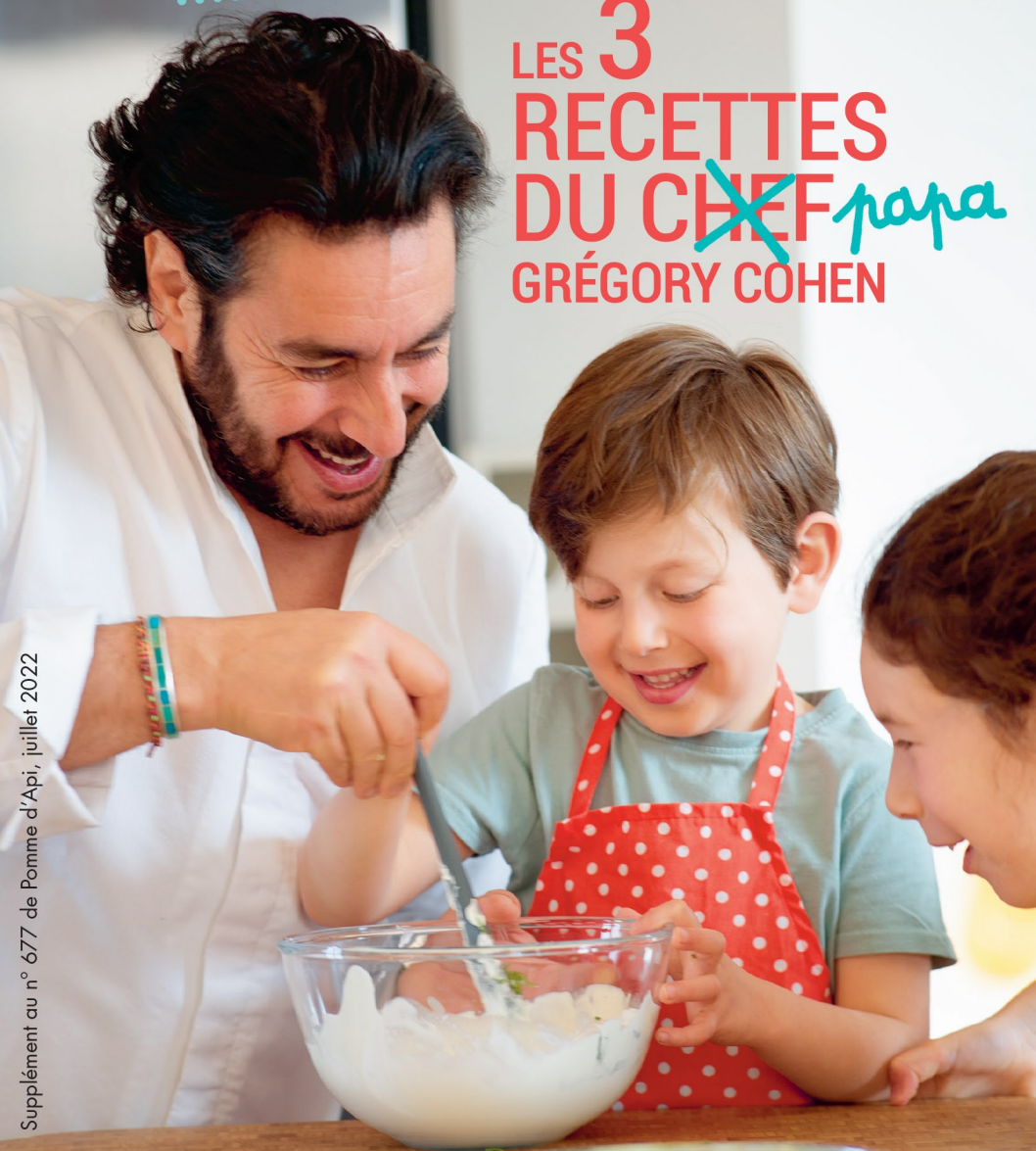


POMME D'API



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.