

Salade de pâtes

Pour 4 personnes



1. Faire cuire les pâtes.
2. Puis les égoutter pour les faire refroidir.
3. Pendant la cuisson des pâtes, préparer les condiments de votre choix.
4. Une fois les pâtes refroidies ajouter vos condiments.
5. Placer votre salade au réfrigérateur pendant 20min.

Ingrédients



250 g de pâtes



Huile d'olive

Exemple de condiments



Tomates



Mozarella



Oignons

Chou farci

Pour 6 personnes



1. Faire chauffer de l'eau jusqu'à ébullition.
2. Détacher délicatement les feuilles de chou.
3. Plonger les feuilles de chou quelques minutes dans l'eau bouillante, puis les égoutter.
4. Emincer finement l'échalote, le persil ainsi que l'ail.
5. Mélanger la mie de pain avec la crème.
6. Ajouter la viande hachée, l'œuf, le sel et le poivre.
7. Enlever la côte des feuilles de choux, et y déposer une boule de farce (deux cuillères à soupe) et l'envelopper avec la feuille de chou. On peut compter 2 feuilles farcies par personnes.
8. Déposer les feuilles de choux dans un plat et verser le coulis de tomate sur les feuilles de chou farcis.
9. Faire cuire à 170°C pendant 45 min.

Ingrédients



1 Chou vert



500 g de porc haché



1 œuf



1 échalote & 1 gousse d'ail



10 cl de crème



600 g de coulis de tomate

Chou à la crème

Pour 10 personnes



Ingrédients pour
les choux



1/4 de litre d'eau



5g de sel



5 œufs



150 g de farine



100 g de beurre

1. Dans une casserole, mettre l'eau, le sel et le beurre et porter à ébullition.
2. Puis ajouter dans la casserole 150 g de farine. Bien remuer sur le feu pendant 5 min.
3. Vider dans un récipient pour mélanger les œufs (un par un).
4. Réaliser les choux avec une poche à douille sur une plaque de cuisson.
5. Cuire 20/25 min dans un four à 180°C.

Crème pâtissière

1. Faire bouillir dans une casserole le lait.
2. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre. Battre au fouet jusqu'à que le mélange blanchisse.
3. Ajouter la farine et bien mélanger avec le mélange sucre & œufs.
4. Quand le lait bout ajouter le mélange œufs, farine, sucre
5. Mélanger au fouet jusqu'à ébullition pendant 1 minute. La crème va épaissir vous pouvez arrêter la cuisson.

Caramel

1. Mettre 400g de sucre dans une casserole avec 160g d'eau. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à consistance d'un caramel couleur blond.
2. Puis tremper les choux dedans.

Ingrédients pour la crème pâtissière



200 g de lait



3 jaune d'œufs



100 g de farine



200 g de sucre