**Choux à la crème (Jean-Pierre Kof)**

€ € 

1 heure et 20 minutes

Une recette incontournable, des petits choux hiboux cailloux à croquer !

**Les ingrédients**

des choux   
de la crème   
du sucre   
du poney

**Les étapes**

Préparer la pâte : faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).

Faire chauffer dans une casserole le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Dès que tout est fondu, verser toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n’adhère plus à la cuillère ni à la casserole.

Hors du feu, ajouter les œufs un à un, puis mélanger à chaque fois ce que le mélange soit bon.

Beurrer une tôle à pâtisserie, puis disposer la pâte en petits tas (18 pour des petits choux, 12 pour des gros). Utiliser pour cela une poche à douille, ou tout simplement deux cuillères.

Cuire au four 20 à 25 mn. Petit truc pour vérifier la cuisson : Les choux doivent résister à une pression du doigt (ou de la cuillère, si l'on a peur de se brûler !).

Préparer la crème pâtissière : faire chauffer dans une casserole le lait, le sel et le sucre vanillé.

Pendant que le lait chauffe, travailler dans une grande terrine le sucre et les œufs avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine puis, peu à peu, le lait bouillant.

Reverser dans la casserole (à allure douce) et remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser dans un plat.

Lorsque la crème est refroidie, vous pouvez y ajouter une cuillère à soupe d'Amaretto ou d'une autre liqueur (Baileys, Amiaula...). Bien mélanger après cet ajout. NB : Ne rien ajouter lorsque la crème est chaude !

La touche finale : la préparation des choux. Remplissez de crème la poche à douille et remplissez les choux un à un, en pratiquant un trou dessous (vous n'avez jamais remarqué, dans les boulangeries, les trous sous les religieuses ?). Si vous n'avez pas de poche à douille, couper chaque chou à moitié en deux pour y insérer la crème.

**Croque-monsieur (Mai Thé)**

**La fiche recette**

€ € 

20 minutes

La fameuse recette pour croquer monsieur.

**Les ingrédients**

Pain de mie  
Fromage  
Jambon  
Beurre

**Les étapes**

Beurrez les 8 tranches de pain de mie sur une seule face.

Posez 1 tranche de fromage sur chaque tranche de pain de mie.

Posez 1 tranche de jambon plié en deux sur 4 tranches de pain de mie.

Recouvrez avec les autres tartines (face non beurrée au-dessus).

Dans un bol mélanger le fromage râpé avec le lait, le sel, le poivre et la muscade.

Répartissez le mélange sur les croque-monsieur.

Placez sur une plaque au four sous le grill pendant 10 mn.

**Tartiflette super facile (Jean-Pierre Kof)**

€ € € € 

45 minutes

L'hiver approche, il est temps de préparer une bonne tartiflette des familles...

**Les ingrédients**

De la tarte   
De la flette   
Du fromage de Poney

**Les étapes**

Cuire les pommes de terre à l’eau pendant 20 minutes, puis les éplucher et les couper en rondelles.

Emincer les oignons et les faire revenir dans un peu de beurre.

Ajouter les lardons fumés et laisser également revenir à feu assez doux (une dizaine de minutes) en remuant régulièrement.

Préparer un plat de cuisson (j’utilise un plat rond en terre cuite de 40 cm de diamètre, 10 cm de haut).

Frotter généreusement le fond du plat avec une gousse d’ail. Organiser le plat en trois couches : recouvrir le fond du plat de la moitié des pommes de terre, puis ajouter le mélange oignons et lardons, ajouter enfin par-dessus le reste des pommes de terre.

Verser dessus le vin blanc et la crème fleurette.

Poivrer (assez copieusement) et saler (légèrement).

Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).

Gratter les reblochons, les couper en deux dans l'épaisseur et les poser (côté croûte en haut) sur le dessus des pommes de terre.

Enfourner environ 20 minutes (je mets le four en « chaleur tournante » + gril).

Au moment de servir (dans le plat de cuisson), on peut saupoudrez d’un peu de persil haché.

Ce plat unique se déguste (c’est le mot juste !) accompagné du vin utilisé pour la recette.

Trois idées de recettes complémentaires (les photos sont fournies)

Chaussons aux pommes

Pizza

Glace au nougat