

Les Magiciens Du Fouet

Bienvenue chez nous, A vos ustensiles !

Nos recettes :

- Le chausson aux pommes
- Le croque-monsieur
- Les choux à la crème
- La tartiflette

Nos magiciens en chef :

- Jean - Pierre Kof
- Maï Thé
- Ed Chebest
- Joël Dubouchon

La recette la plus appréciée des fouetteurs :



Le chausson aux pommes par Jean-Pierre Kof



1 Heure et 20 Minutes



X personnes recommandent cette recette

Recette réalisée par #nomDuCuisinier le #dateDePublication

Description de la recette

Les ingrédients :

- Ingrédient 1
- Ingrédient 2
- Ingrédient 3
- Ingrédient 4
- Ingrédient 5

Les étapes :

1. Préparer la pâte : faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
2. 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.
3. Hors du feu, ajouter les œufs un à un, puis mélanger à chaque fois ce que le mélange soit bon.
4. 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.
5. 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 !).

Nos autres recettes :



Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



1 Heure et 20 Minutes



X personnes recommandent cette recette



Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



1 Heure



X personnes recommandent cette recette

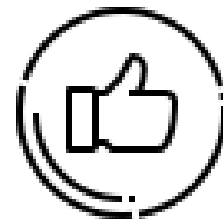


Titre recette - par Prénom NOM

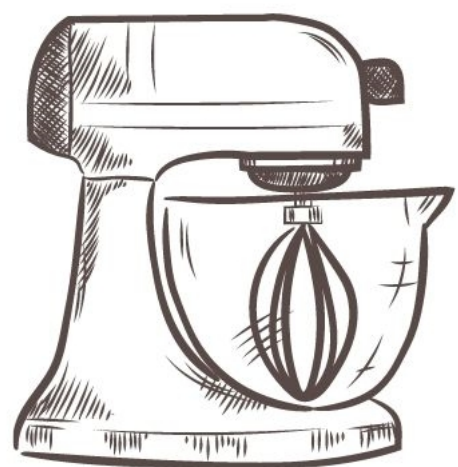
Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



45 minutes



X personnes recommandent cette recette



Les Magiciens Du Fouet

Toutes nos recettes

Nos recettes :

- **Le chausson aux pommes**
- **Le croque-monsieur**
 - Les choux à la crème
 - La tartiflette

Nos magiciens en chef :

- **Jean - Pierre Kof**
 - Maï Thé
 - Ed Chebest
- **Joël Dubouchon**

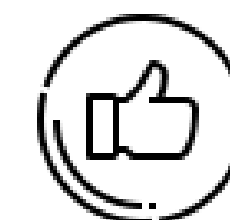


Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



1 Heure et 20 Minutes



X personnes recommandent
cette recette

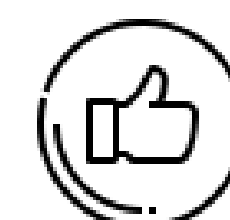


Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



1 Heure



X personnes recommandent
cette recette

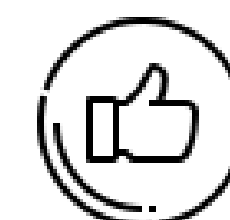


Titre recette - par Prénom NOM

Sommaire de la recette qui reprend le début du texte de présentation de la recette...



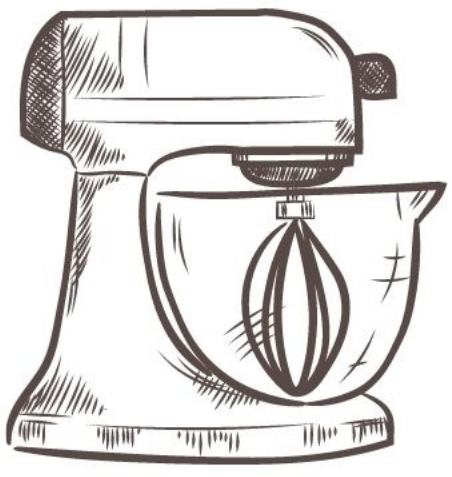
45 minutes



X personnes recommandent
cette recette

Nous contacter

MDF 2022 - Développement Anthony ANDRÉ



Les Magiciens Du Fouet

Chaussons aux pommes - La fiche recette

Nos recettes :

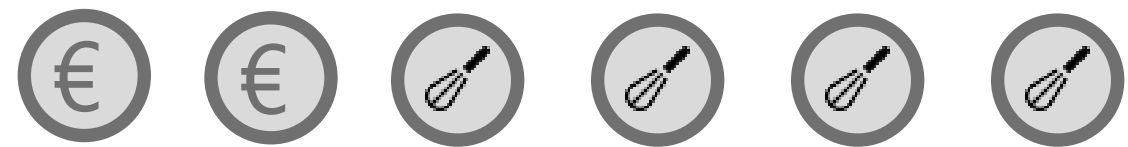
- Le chausson aux pommes
- Le croque-monsieur
- Les choux à la crème
- La tartiflette

Nos magiciens en chef :

- Jean - Pierre Kof
- Maï Thé
- Ed Chebest
- Joël Dubouchon



Vous êtes à : **Les magiciens du fouet** - Chaussons aux pommes



1 Heure et 20 Minutes



J'aime cette recette

Recette réalisée par #nomDuCuisinier le #dateDePublication

Description de la recette

Les ingrédients :

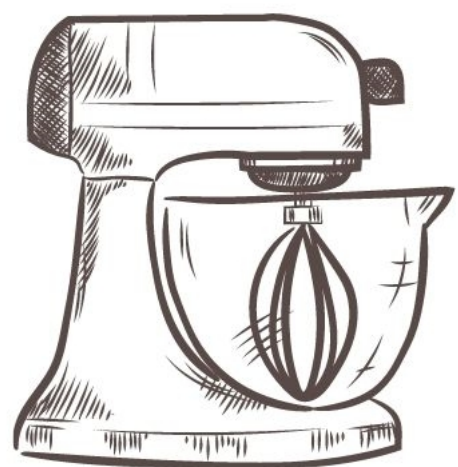
- Ingrédient 1
- Ingrédient 2
- Ingrédient 3
- Ingrédient 4
- Ingrédient 5

Les étapes :

1. Préparer la pâte : faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
2. 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.
3. Hors du feu, ajouter les œufs un à un, puis mélanger à chaque fois ce que le mélange soit bon.
4. 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.
5. 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 !).

Nous contacter

MDF 2022 - Développement Anthony ANDRÉ



Les Magiciens Du Fouet

Nos fouetteurs en chef :

Nos recettes :

- Le chausson aux pommes
- Le croque-monsieur
- Les choux à la crème
- La tartiflette

Nos magiciens en chef :

- Jean - Pierre Kof
- Maï Thé
- Ed Chebest
- Joël Dubouchon

Photo Cuisinier

Jean - Pierre Kof

Photo Cuisinier

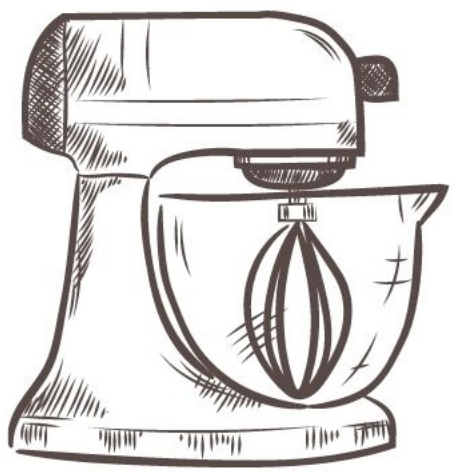
Maï Thé

Photo Cuisinier

Ed Chebest

Nous contacter

MDF 2022 - Développement Anthony ANDRÉ



Les Magiciens Du Fouet

Bienvenue chez nous, A vos ustensiles !

Nous contacter :

Nos recettes :

- Le chausson aux pommes
- Le croque-monsieur
 - Les choux à la crème
 - La tartiflette

Nos magiciens en chef :

- Jean - Pierre Kof
 - Maï Thé
 - Ed Chebest
- Joël Dubouchon

Votre nom

Votre prénom

Votre adresse mail

Votre message ...

Envoyer