

Petit Gâteau Salé aux Pommes de Terre, Courgettes, Bœuf Haché et Fromage Un Délice à Partager !

Bon, recettes super facile, je rap une courgette, une pomme de terre, d'accord, vous devriez d'incrédiant que ça fiche directement sur votre écran. Une fois que c'est fait, j'ai récupéré de la ferrache, j'ai 200g de vignes à chier, je viens la cuire avec un petit peu d'huile de livre et un oignon coupé en petit cube. Je salue, je poivre. On va aller voir ces euros, une recette vraiment sympathique, très facile à réaliser, donc là je vais y mettre du paprika. Je mets également du curry, alors curry par les cas de cuire à café, je mets une pointe de moutard, donc une petite cuillère à café, demi cuillère à café, pas bon. De moutard, ici je mets de cuillère à soupe, de ketchup, coupé remplacé par du miel si vous le souhaitez pour sucro-hositer, enfin pour caraméliser là. La viande, ok. Ensuite, j'ai récupéré ma courgette à rapide, je viens laisser, je retire le jus, pareil pour la pomme de terre, je laissors. On récupère le jus que vous récupérez, vous pouvez arroser vos plantes avec vos ades-bois, c'est magique, et on met tout ça directement dedans. Vous allez voir recette sympathique, donc je mélange la viande à chier avec les congès de la rapide et la pomme de terre à paix. Ici, dans le salier, je mets quatre œufs, je mets un petit peu de sucre, très peu de sucre, et là je viens mettre du sel, donc le sel s'est une demi cuillère à café, environ en poivre, et on vient mélanger le tout. Franchement, cette recette elle est magique, ensuite on met le lès ou la crème liquide, mais tu sais ce que vous avez, je l'ai mis le verre de lès, encore une fois, vous avez les ingrédients que ça fiche directement sur les crans, donc là c'est de l'huile, on met de l'huile ou du beurre fondu, si vous qui voyez. Ensuite, on vient mettre de la levure chimique, le levure chimique directement avec la farine, et on mélange les deux ensemble, juste avant de les tamiser très important pour ne pas se retrouver avec des grumeaux les amini. Alors, on est à la remtameuse le tout, on va pouvoir mélanger et obtenir une jolie pâte, que l'on va mettre directement, juste avant on va couper un petit peu de terre dure, donc du basilique des épinards, c'est vous qui voyez. Basilique, c'est intéressant dans la recette, donc là, en mélange, je remy faut, et ensuite on vient verser donc la préparation à base de beuf à chers directement dans les œufs et le lès, on mélange tout ça pour obtenir quelque chose d'homogène. Ensuite, on met une poignée de fromage rapé aux mélanges, et là, on récupère des emprunts à ma fine, que vous venez huiler les jambes ou beurrets, c'est important pour avoir un superb de moulage. Donc là, je mets une partie de la préparation, je mets par dessus du fromage attarquiner et je recouvre avec de la préparation. Vous prenez chauffer le four à 180° pour la cuisson sans virer 15-20 minutes en surveillant, et tout dépend de la taille de vos emprunts, bien sûr, puissons être en petite et moins il faudra de temps de cuisson. Allez, ça par au four, hop là, c'est qu'il regarde des messages, on obtient quelque chose de magique pour la perreau, pour une entrée, ça peut être sympathique. Si vous n'avez pas de vous abonner, te partagez la vidéo de la republier, de m'aider un petit commentaire, parce que votre petit commentaire, c'est mon petit doux-doux du soir qui met d'adormir, regardez moi l'intérieur une régalade. Franchement, on a passé un bon moment, on s'est régalé, et il faut absolument refaire cette recette, parce que là, vous allez régaler énormément de demandes. Je vous aime le bis, bye bye !