

Ingredients:

Une tasse de beurre ramolli
Une tasse de sucre blanc
Une tasse de cassonade emballée
Deux oeufs
Deux cuillères à café d'extrait de vanille
une cuillère à café de bicarbonate de soude
deux cuillères à café d'eau chaude
une demi-cuillère à café de sel
trois tasses de farine tout usage
deux tasses de pépites de chocolat semi-sucré

Cookies

Steps:

1. préchauffer le four à trois cents degrés F.
2. Crème ensemble le beurre, le sucre blanc et la cassonade jusqu'à consistance lisse. incorporer les œufs un à la fois, puis incorporer la vanille. dissoudre le bicarbonate de soude dans l'eau chaude ajouter à la pâte avec du sel. incorporer la farine et les pépites de chocolat. déposer par de grandes cuillerées sur des casseroles non en quantités.
3. cuire au four pendant une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.

Bon Appétit!

Crevettes au Curry



Prêt en 35 minutes

Servir 4-5 personnes

Ingrédients

- 2 cuillères à café huile d'olive
- ½ tasse haché d'oignons
- 1 cuillère à soupe d'ail frais
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais
- ¼ cuillère à café piment vert
- 1 livre de crevettes non cuites, congelées, décortiquées et déveinées
- 3 pommes de terre de taille moyenne, pelé et coupé en quartiers
- ½ tasse de poivrons hachés
- ½ cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- ½ tasse de lait de coco
- 1 cuillère à café de sucre

Préparation

1. Dans un grand poêle antiadhésive ajouter l'huile d'olive à feu moyen. Sauté oignons jusqu'à doux
2. Add garlic, ginger and green chili. Mix, cover and let simmer for 1 min
3. Ajouter les crevettes et remuer jusqu'à ce que les crevettes est cuites. Ajoutez ensuite les pommes de terre et les poivrons hachés.
4. Assaisonner avec de la poudre de cari, du sel et mélanger.
5. Incorporer le lait de coco et le sucre. Couvrir et laisser mijoter pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient ramollies.

Beurre Croissant



4.9 ★★★★★ (44)

Cuire temps : **20 minutes**

Préparation temps : **40 minutes**

Reste temps : **4 heures**

Total temps : **1 heure**

Portion **15 Croissant**

294 calorie

Ingrédients

- Farine tout usage : 4 Tasses
- Sucre : $\frac{1}{2}$ Tasses
- Actif sec levure : 4 cuillères à café
- Sel : 2 $\frac{1}{2}$ cuillères à café
- Non salé beurre (froid) : 1 $\frac{1}{4}$ Tasses
- Lait : 1 Tasses
- Oeuf laver : 1 Oeuf

Préparation

1. Ajouter la farine, le sucre, l'oeuvre et le sel dans un bol. Mélanger l'ingrédient ensemble avec un fouet.
2. Couper le beurre dans petite pièce et ajouter sur le mélange.
3. Maintenant , ajouter le lait et touiller jusqu'à pâte formes. Alors emballer pâte et endroit dans congélateur pour une heure .
4. Sur une surface saupoudrer farine et rouler dehors la pâte dans une rectangulaire forme.
5. Après ça pliait ton pâte comme une enveloppe puis rouler et répéter quatre ou six fois. Faire ça jusqu'à le beurre est lisse dans la pâte.
6. Emballer la pâte et garder il dans le frigidaire pour une heure.
7. Maintenant prendre dehors on pâte et rouler dans rectangulaire. Utiliser un couteau, coeur la pâte dans long maigre triangle.
8. Rouler le triangle de le grand côté à la mince côté .
9. Endroit croissant sur parchemin papier et couvrir avec lâche film étirable. Endroit damne frigidaire pour 2 heures.
10. Préchauffer four en 375 F et brosse oeuf lavait sur les croissants.
11. Finalement cuire pour 15 en 20 minutes .
12. FINI, apprécier ton chaud croissant !

Dents de pomme osseuse

Ingrédients:

1 tasse d'eau

2 1/2 cuillères à soupe de sucre blanc

1/2 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1 tasse de farine tout usage

2 litres d'huile pour la friture

1/2 tasse de sucre blanc, ou au goût

1 cuillère à café de cannelle moulue

Préparation

Étape 1: Dans une petite casserole à feu moyen, mélanger l'eau, 2 1/2 cuillères à soupe de sucre, le sel et 2 cuillères à soupe d'huile végétale. Porter à ébullition et retirer du feu. Incorporer la farine jusqu'à ce que le mélange forme une boule.

Étape 2: Chauffer l'huile pour la friture dans une friteuse ou une poêle profonde à 375 degrés F (190 degrés C). Pipe des bandes de pâte dans l'huile chaude à l'aide d'une poche à douille. Frire jusqu'à ce que doré; égoutter sur du papier absorbant.

Étape 3: Mélanger 1/2 tasse de sucre et de cannelle. Rouler les churros égouttés dans le mélange de cannelle et de sucre.

Frites
Apishan

4

Ingrédients:

Pomme de terre

Sel

Huile

Poivre

Étape 1: couper les pomme de terre

Étape 2: ajouter le pomme de terre dans le huile

Étape 3: ajouter le sel et les poivre dans le frites

Étape 4: Bon appetit



Recette Pour Faire Des Frites !

Ingrédients:

Patates

Sel

Une casserole

Passoire Chinois

Bol

Cuillère

Pétrole

Éplucheur de pomme de terre
poêle

Étape 1: Laver les pommes de terre.

Étape 2: Peler les patates.

Étape 3: Couper les pommes de terre.

Étape 4: Mettre de l'huile dans la casserole et
commencer à chauffer l'huile.

Étape 5: Ajoutez les pommes de terre dans la
poêle

Étape 6: Cuire jusqu'à coloration dorée.

Étape 7: Sortez les pommes de terre de la

Et mettez-les dans un bol.

Étape 8: Assaisonner les frites avec du sel.

Étape 9: Laissez les frites refroidir.

Bon Appetit!



EXEMPLE

Fusilli de Mr. Vlaskalin

Ingrédients:

bœuf haché

1 oignon

1 poivron jaune

2 carottes

2 branches de céleri

3 gousses d'ail

sauce tomate

tomates en dés

sel

poivre

fromage (si tu préfères)



Préparation

Étape 1 :

Lavez et ciselez finement l'oignon, les gousses d'ail et le poivron jaune. Pelez la carotte et coupez-la en petits dés. Lavez la branche de céleri et coupez-la en petits dés. Ajoutez tous ensemble et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les légumes blondissent.

Étape 2 :

Ajoutez le bœuf hachée. Faites saisir la viande en melangeant de temps en temps. Ajoutez la sauce tomate, du sel et du poivre.

Étape 3 :

Couvrez la casserole et faites mijoter le ragù pendant 30 minutes. Versez la sauce sur les nouilles et mangez.

Bon appétit.

Potato Gallant

Ingrédients

- pomme de terre
- sel
- fromage
- huile de tournesol

Matériaux

- Étamine
- La poêle
- Spatule
- Râpe

Étape

1. Râper une pomme de terre entière
2. Filtrez tout le jus de pomme de terre avec une étamine
3. Réglez la casserole sur feu moyen-élevé
4. Mettez beaucoup d'huile sur la casserole
5. Mettez la moitié de la pomme de terre dans la casserole
6. Ajouter du fromage
7. Ajoutez le reste de la pomme de terre et du sel
8. Cuire 5 minutes et retourner



Gateau au beurre

Ingrédients

Beurre

Sucre

Farine

Des Oeufs

Bicarbonate de soude

Extrait de vanille



Bon Appétit

Étape 1: Mettez une tasse de farine à gâteau dans un bol.

Étape 2: Mettez une cuillère à café de bicarbonate de soude et mélangez les deux avec une spatule.

Étape 3: Mettez le mélange de farine à gâteau de côté afin que vous puissiez faire l'autre mélange.

Étape 4: Ajoutez 12 tranches de beurre non salé dans un bol.

Étape 5: Ajouter une demi-tasse de sucre dans le bol avec le beurre non salé

Étape 6:

Mélanger ensuite à basse vitesse pendant 2 minutes avec un batteur. Augmenter la vitesse à vitesse moyenne.

Étape 7: Mélanger pendant 15 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne léger et duveteux.

Étape 8: Grattez les côtés du mélange de temps en temps.

Étape 9: Une fois votre grattage terminé, ajoutez 5 œufs dans le mélange.

Étape 10: Ajouter le mélange de farine cuillère par cuillère dans le mélange de beurre, de sucre et d'œufs.

Étape 11: Ajoutez un peu de lait dans le mélange et mettez une cuillère à café d'extrait de vanille. Mélanger pendant 5 minutes à basse vitesse.

Étape 12: Mettez le mélange dans la casserole et appuyez dessus plusieurs fois. Cuire 55 à 60 minutes 160 degrés Celsius.

Gâteau D'anniversaire

Par : Athviha



Ingrédients

1 tasse de sucre en poudre
250g de beurre ramolli
3 des œufs
2 1/2 tasses de farine
auto-levante
2 cuillères à café
de vanille
2/3 tasse de lait
Mélange de sucre glace, pour
servir

Préparations

Préchauffer le four à 180C / 160C.

Graisser un moule à gâteau carré avec du papier sulfurisé

À l'aide d'un mélangeur électrique, mélanger, beurre à la crème, sucre en poudre et vanille

Ajouter les œufs, 1 à la fois, en battant pour combiner.

Ajoutez la moitié de la farine. Remuer, ajouter la moitié du lait.

Répéter l'opération avec le reste de farine et de lait.

Étaler le mélange dans le moule préparé. Cuire au four 1 heure.

Saupoudrez de sucre glace.

Bon Appétit!!!!

Gateaux

Ingrédients

- 2 bâtonnets de beurre
- 3 tasse de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- ½ cuillerée à thé de sel
- 1 ¼ tasse de sucre
- 4 oeufs
- 1 à soupe d'extrait de vanille
- 1 ¼ tasse de lait



Choses que vous devez utiliser

- 1 moule à gâteau
- tasses à mesurer

Étape 1: Mélanger tous les ingrédients secs ensemble (de sel, de sucre, de farine, de levure chimique)

Étape 2: Ajouter tous les ingrédients humides avec les ingrédients secs (de beurre, d'extrait de vanille, de lait, d'oeufs,)

Étape 3: Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient transformés en battre.

Étape 4: Mettre le battre dans les moules à gâteaux

Étape 5: Cuire au four pendant 35 minutes à 360 degrés

Bon appetit

Gâteau

Ingrédients:

- oeufs
- vanille
- beurre
- sucre
- lait
- farine
- poudre à pâte



Préparation

1. Craquez les oeufs et mettez dans un bol.
2. Puis ajoutez le beurre et le sucre dans un bol.
3. Mélangez
4. Ajoutez la vanille.
5. Versez le lait dans un bol.
6. Puis ajoutez la farine et la poudre à pâte.
7. Graissez le moule.
8. Versez le gâteau dans le moule.
9. Cuisse de trente minute.
10. Sortez le gâteau du four. Puis coupez en morceaux

Voilà!

C'est délicieux!

Guacamole

By: Harruni

Ingrédients:

1. Avocat
2. oignons
3. tomate
4. citron vert
5. sel
6. poivre



Étape

- écraser l'avocat
- couper les oignons en dés
- couper des tomates
- ajouter et mélanger doucement ensemble
- verser du sel et du poivre
- presser un peu de citron vert
- mélanger et bon appétit

Kothu Roti



Instructions

1. Dans un grand wok ou une poêle antiadhésive (12 pouces), chauffer l'huile végétale à feu moyen-élevé. Lorsque l'huile est chauffée, ajouter l'oignon et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ajouter le gingembre et l'ail et faire sauter quelques secondes. Ne les laissez pas brûler.

2. Ajouter tous les légumes (sauf les carottes) et une généreuse pincée de sel et faire sauter pendant quelques minutes. Ajouter le poulet, le poivre de Cayenne et la sauce au curry et faire sauter jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir. Si vous n'avez pas de restes de sauce au curry, ajoutez les ingrédients des épices au curry indiqués dans la recette.

3. Ajouter les carottes et les mélanger. Fouetter les œufs dans un bol et assaisonner avec une pincée de sel. Créez un puits au milieu du mélange de légumes et ajoutez les œufs dans ce puits. Laissez cuire les œufs tout en les brouillant. Lorsque les œufs sont presque cuits, vous pouvez les mélanger avec les légumes et le poulet. Goûtez et assaisonnez avec du sel.

4. Si vous faites du poulet et du fromage kottu roti, ajoutez le fromage râpé et mélangez à ce stade.

5. Ajouter les roti râpés et mélangez avec les légumes et le poulet. Mélanger fréquemment jusqu'à ce que le roti râpé soit complètement enrobé de toutes les épices et de la sauce au curry. Cuire environ 5 minutes.

6. Servir chaud avec une sauce au curry supplémentaire (facultatif).

Ingrédients

- 2 cuillère à soupe d'huile végétale
- ½ oignon moyen
- 1 cuillère à soupe d'ail haché environ 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de gingembre haché
- 6 gros jalapenos ou 3 poivrons anaheim, coupés en deux et tranchés (voir les notes de recette pour les substitutions)
- 1 tasse de poireaux tranchés lavés, partie blanche seulement
- ¼ de chou
- ½ cuillère à café de poivre de Cayenne, laissez-le de côté si vous préférez un kottu doux
- 2 grosses tasses de poulet râpé restes de poulet au curry OU poulet rôti
- ½ tasse de sauce au curry restante OU utilisez les épices au curry ci-dessous
- 1 tasse de carottes râpées
- 3 oeufs
- 1 tasse de fromage râpé en option - pour le poulet et le fromage kottu roti
- Sel et poivre
- 1 lb de rotha godhamba hachée ou de tortillas à la farine (voir les notes de recette pour les substitutions)
- 1 cuillère à soupe de curry sri lankais en poudre
- ⅓ tasse de bouillon de poulet
- ¼ cuillère à café de poivre noir
- ½ cuillère à café de poivre de Cayenne pour une version épicée
- ½ cuillère à café de cannelle moulue

Ma Recette de Pizza

Pizza de la famille de Arun et Asvika

Ingrédients:

Pâte

Fromage mozzarella

Sauce tomate

Lanières de poitrine de poulet
(si tu préfères)

Pepperoni

3 Champignons

5 Olives

1 Poivre vert

1 Oignon



Étape 3:

Enfin, quand j'ai fini de placer les garnitures sur la pizza, ma mère m'a aidée à mettre notre pizza au four. Nous l'avons laissée reposer pendant 30 minutes à une température de 340 degrés Celsius. Une fois la cuisson terminée, nous l'avons retirée et j'étais très satisfait des résultats. J'étais très reconnaissant à ma famille de m'aider à cuisiner. En utilisant ma recette de cuisine, vous pouvez faire votre propre pizza avec vos propres garnitures.

Étape 1:

Tout d'abord, j'ai obtenu 1 tasse de farine, une demi-cuillère à café d'huile et de sel pour faire la pâte. Ensuite, j'ai mélangé tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, j'ai mélangé une demi-tasse d'eau chaude pour obtenir le mélange humide. Lorsque la pâte était prête, je l'ai roulée et l'ai mise à plat en utilisant mes mains. De plus, ma sœur m'a aussi aidé à faire la pâte.

Étape 2:

J'ai pris la sauce tomate et je l'ai étalée sur la pâte. Ensuite, j'ai pris le fromage mozzarella, je l'ai coupé en petites lanières et je l'ai saupoudré sur la sauce tomate. Ensuite, j'ai pris la tige de légumes (olives, poivrons verts, oignons et champignons). Je les ai lavés et finement coupés en petits morceaux. Ensuite, je les ai placés où je voulais sur la sauce tomate. Enfin, j'ai pris les lanières de pepperoni et de poitrine de poulet et j'ai fait la même chose que ce que j'ai fait pour les légumes. Mon père m'a aidé à couper.

Bon Appetit!

Oeufs de Omkar

Préparation

1. Je mets d'abord l'œuf sur la cuisinière et le fais cuire.
2. Je mets les légumes sur l'oeuf et le laisse cuire.
3. Je fais griller le pain et mets dans mon assiette. Je prends l'œuf et le légume et le mets dans le tableau.

Ingrédients (vegetarienne):

- Huile légume
- Des œufs
- Poivrons verts
- Piments rouges
- Oignons
- Champignons
- Pain



Bon Appétit!

Oeufs Farcis

Bonjour!

Aujourd'hui je prépare des oeufs farcis .

Voici ma recette.

Ingrédients:

-Ciboulette

-Bacon

-Oeufs

-Fromage Cheddar

1. Placez les oeufs dans un chaudron et bouillez.
2. Attendez 15 minutes.
3. Sortez les oeufs.
4. Coupez du bacon et du fromage cheddar.
5. Coupez de la ciboulette.
6. Mélangez.
7. Transférez le mélange dans le partie blanche.
8. Mangez.

Voilà les oeufs farcis.

Mangez!

Au Revoir!

Pain Au Fromage

Ingrédients:

- Farine
- Un Oeuf
- Une pincée de sel
- Pétrole
- Fromage

Recette:

Étape 1: Mettez la farine(250 grammes), sucre en poudre(15 grammes), sel($\frac{1}{4}$ tsp), and levure instantanée (3 grammes) dans un bol.

Étape 2: Mélanger tous les ingrédients dans le bol et casser un œuf dans le bol

Étape 3: Versez le lait dans le bol et remuez le mélange

Étape 4: Remuer le mélange jusqu'à ce que le mélange se transforme en une forme de pâte et ensuite, pousser dans du beurre non salé(30 grammes). Mélangez à nouveau pendant 20 minutes. Laisser reposer 60 minutes.

Étape 5: Sortez la pâte du bol et coupez-la en 6 parties égales. Transformez chaque partie en boule. Ensuite, laissez reposer la pâte pendant 15 minutes. Étalez chaque partie de la pâte, puis roulez-la dans un gressin. Laisser reposer 60 minutes. Badigeonner chaque gressin avec du lait frais. Saupoudrer de fromage râpé sur chaque gressin. Cuire au four préchauffé à 180 degrés Celsius pendant 15 à 17 minutes.

Étape 6: Profitez d'un savoureux repas!



Comment faire un sandwich au beurre d'arachide et à la gelée

Ingrédients:

Couteau
beurre d'arachide
Gelée
Grille-pain
pain

Preparation:

Etape 1: Prenez d'abord votre pain et votre grille-pain.

Etape 2: Grillez ensuite votre pain.

Etape 3: Ensuite, prenez votre beurre d'arachide et votre gelée dans le réfrigérateur.

Etape 4: Après cela, prenez votre couteau et étalez le beurre d'arachide d'un côté et la gelée de l'autre côté.

Etape 5: Enfin, serrez-les ensemble.



Pizza baguette.

Ingrédients:

Une baguette

Sauce Tomate

Fromage

Pepperoni

Recette:

1. Coupez la baguette en quatre parties égales
2. Étaler la sauce aux tomates
3. Moudre le fromage.
4. saupoudrer le fromage moulu sur la baguette.
5. déposer le pepperoni sur la baguette.
6. Mettez-le au four et tournez à 400 degrés
Fahrenheit
7. attendez que le fromage ait fondu.

Poulet au Chili



Ingrédients

2 poitrines de poulet
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre
1 œuf, battu
¾ tasse de farine (100 g)
1 poivron vert, tranché
1 poivron rouge, tranché
riz, pour servir
3 gousses d'ail gousses d'ail,
écrasées
1 piment rouge, haché
3 cuillères à soupe de sauce
soja
2 cuillères à soupe de purée
de tomates
½ tasse d'eau (100 ml)

Recette

Assaisonnez le poulet avec du sel et du poivre.

Couper le poulet en fines lanières puis enrober de la bouillie et de la farine.

Faire frire quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter les poivrons et les faire frire encore quelques minutes.

Retirer le poulet et les poivrons et réserver.

Dans la même poêle, ajouter l'ail, le piment rouge, la sauce soja, la purée de tomates et l'eau.

Remuer et laisser mijoter le mélange réduit et est épais et sirupeux.

Ajouter le poulet et les poivrons et bien mélanger dans la sauce.

Servir avec du riz.

Prendre plaisir!

--	--

Poulet Au Curry Apisha

Ingrédients:

Eau
Poulet
Oignon
Gingembre
Ail
Poudre de curry
Yogourt plain
Poivre
Sel
Lime
Huile

préparation

Étape 1: couper le poulet petits et mettre l'oignon, le gingembre et l'ail dans l'huile.

Étape 2: ajouter de la poudre de curry et de l'eau.

Étape 3: ajouter de poulet.

Étape 4: ajouter du citron vert, du yogourt et des herbes.

Étape 5: ajouter de l'eau.

Étape 6: ajouter le sel et poivre.

Étape 7: Bon appetit



Elakkiya's poulet frit

INGRÉDIENTS

-Poulet

-Huile vegetale

-L'eau

-La poel



Preparation

Étape 1: lavez-vous les les mains et le poulet

Étape 2: assurez-vous qu'un tuteur parent coupe le poulet dans le morceaux que vous préférez

Étape 3: versez l'huile dans une casserole, allumez-la et attendez qu'elle soit suffisamment chauffée

Étape 4: continuez à retourner les morceaux de poulet jusqu'à ce que vous pensiez qu'il est assez frit

Bon appetit !

POUTINE

Ingrédients de la poutine

1. Pomme de terre frite
2. Fromage
3. Bouillon
4. Du boeuf
5. Viande hachée
6. Sauce



Preparation

1. Nous coupons d'abord les pommes de terre en frites.
2. Ensuite, nous avons mis les frites dans la friteuse et l'avons laissé pendant 8 minutes.
3. Ensuite, nous avons commencé à faire la sauce. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire, en remuant régulièrement, pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne brun doré. Ajouter le bouillon de boeuf et de poulet et porter à ébullition en remuant avec un fouet.
4. Après que les frites soient devenues brunes, nous les avons sorties et avons commencé à assembler la poutine. nous plaçons les frites sur une assiette, puis nous avons ajouté la tombe sur le dessus et enfin nous avons saupoudré de fromage en marbre sur le dessus.

C'est nous avons fait de la poutine maison

BON APPÉTIT



rendement: 4 PORTIONS
temps de préparation: 10 MINUTES
temps de cuisson: 20 MINUTES
temps total: 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 2 gros oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1 cuillère à soupe gingembre fraîchement râpé
- 4 tasses de bouillon de poulet à teneur réduite en sodium
- 1 cuillère à soupe de sauce soya à teneur réduite en sodium
- 1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
- 3 tasses d'eau
- 3 paquets de Yaki-Soba réfrigérés, assaisonnement de sachets de sauce jetés *
- 2 tasses d'épinards
- 2 tasses de brocoli, haché
- ½ tasse de champignons shiitake, tranchés
- 1 tasse de germes de soja
- 2 poitrines de poulet grillées, tranchées
- sauce chili à l'ail, facultatif
- feuilles de basilic frais, facultatif

RAMEN DE CARTER

Le ramen le plus simple que vous puissiez faire!

DIRECTIONS

1. Placer les œufs dans une grande casserole et couvrir d'eau froide de 1 pouce. Porter à ébullition et cuire 1 minute. Couvrir les œufs avec un couvercle hermétique et retirer du feu; réserver de 8 à 10 minutes. Bien égoutter et laisser refroidir avant de peler et de couper en deux.
2. Faire chauffer l'huile de sésame dans une grande marmite ou un four hollandais à feu moyen. Ajouter l'ail et le gingembre et cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, environ 1 à 2 minutes.
3. Incorporer le bouillon de poulet, la sauce soya, la sauce worcestershire et l'eau.
4. Porter à ébullition; baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes. Incorporer le Yaki-Soba jusqu'à ce qu'il soit desserré et cuit, environ 2-3 minutes.
5. Incorporer les épinards jusqu'à ce qu'ils commencent à flétrir, environ 2 minutes.
6. Servir immédiatement, garni d'œufs, de brocoli, de champignons shiitake, de germes de soja, de sauce chili à l'ail et de feuilles de basilic frais.

REMARQUE

* Yaki-Soba est des nouilles de style ramen et se trouvent dans l'allée réfrigérée de votre épicerie locale.

INGRÉDIENTS

510g de dinde hachée
680g de patates douces
60g de légumes verts
2 concombres
2 concombres
60 ml de mayonnaise
38g de panko
100g de yaourt
4 pains à hamburger
10g de mélange d'ail et d'épices
14g de mélange d'épices tikka



1. Faites rôtir les patates douces.

Préchauffer le four à 450f, couper les pommes de terre dans le sens de la longueur en quartiers de 0,5 pouce. Mélanger les patates douces avec un filet d'huile et assaisonner avec le mélange d'ail et d'épices à la ciboulette. Disposer en une seule couche, en retournant la moitié des 22 à 24 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.

2. Mise en place.

Pendant que les patates douces rôtissent, trancher finement les concombres, assaisonner de sel au goût. Dans un petit bol, faire la sauce au yogourt épicé en combinant le yogourt et la saison de mayo avec le mélange d'ail et de ciboulette.

3. Préparer et cuire des galettes

Dans un grand bol, mélanger la dinde hachée et le panko, assaisonner avec l'épice tikka. Mélanger délicatement pour combiner et former 4 galettes. Dans une grande poêle, chauffer un filet d'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les galettes et cuire 4 à 6 minutes de chaque côté, jusqu'à cuisson complète.

4. Réchauffez les petits pains

Sur une deuxième plaque, placez les petits pains, côté coupé vers le haut. Transférer au four et cuire au four, 3-4 minutes, jusqu'à ce que le tout soit chaud

5. Assiette votre plat

Pour servir, divisez le fond de petits pains grillés et les frites de patates douces au four entre vos assiettes, garnissez chaque bas de pain avec un peu de yogourt épicé et une galette de dinde, des tranches de concombre, des légumes verts et un petit pain supérieur. Servir le reste de la sauce au yogourt épicé sur le côté pour tremper

BON APPETIT!



avril/ 08/ 2020

Fabriqué par Sayuri - huitième année

Spaghetti et boulettes de viande.

Ingredients

- Boulettes de viande congelées
- Huile de Canola
- Ail haché
- Sauce marinara
- Spaghetti de blé entier

1. mettre un peu d'huile dans une casserole puis y faire sauter votre ail haché
2. Ensuite, mettez les spaghettis dans un bol d'eau bouillante et laissez-les cuire.
3. Après avoir fait cuire un peu d'ail, vous ajoutez les boulettes de viande et les sautez aussi.
4. Ensuite, vous prenez votre sauce marinara et l'ajoutez aux boulettes de viande et à l'ail après avoir bien cuit.
5. Assurez-vous ensuite que vous avez vidé l'eau de vos spaghettis.
6. Enfin, vous ajoutez vos spaghettis à votre sauce et boulettes de viande, et vous les remuez bien.

RECETTE

Alevins de poisson épicés

de Jayanth Kumpesan



Ingrédients

- Poisson jack mackerel
- Sel
- Poudre de curcuma
- Poudre de curry épicée
- Huile végétale

Préparation

1. Grattez les écailles de poisson, puis nettoyez le poisson dans de l'eau à température ambiante. Utilisez des ciseaux pour couper les parties tranchantes à l'extérieur du poisson.
2. Mélanger le poisson avec les épices sèches et laisser mariner environ 15 minutes. Pendant ce temps, chauffer l'huile végétale dans une poêle à frire à feu moyen à élevé.
3. Faites frire le poisson dans l'huile chaude pendant environ 2 minutes de chaque côté, retirez-le et placez-le sur des journaux ou beaucoup de serviettes en papier (pour absorber l'huile supplémentaire).
4. Laissez les alevins de poisson épicés refroidir pendant quelques minutes. Servir avec du riz basmati et tout curry de légumes ou seul.

Bon appétit!

Squid curry de Hirosan

Preparation.

Etape 1,2,3...

J'ai d'abord coupé le calmar en morceaux de forme carrée. puis je l'ai laissé bouillir à feu moyen. puis je mets de l'eau pour la sauce et je mets des épices. j'ai aussi mis du ketchup pour rendre les épices un peu plus sucrées. puis j'ajoute des feuilles de coriandre pour une meilleure saveur dans la nourriture. enfin tu manges ça avec n'importe quoi, mais je préfère le riz.



Ingrédients:

ketchup.

pâte d'épices

plus (juste ne me souviens pas)

sel et poivre

oignon

épices (je ne connais pas les noms)

l'eau

feuilles de coriandre

ail

ஹரிசந்தரா நூடல்ஸ் (HARISCHANDRA NOODLES)

Mon nom pour ça: Momspaghetti (ma maman et moi les spaghettis)

Ingrédients

- Pack de NOUILLES HARISCHANDRA
- huile de sésame
- Sel
- 2/3 Carottes
- 1 chou-fleur
- 1 botte de brocoli
- 10/15 haricots
- 6 choux de Bruxelles
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune
- 1/2 poivron orange
- 1/2 poivron vert
- 6 petits oignons rouges
- Une demi-cuillère à café de poivre noir en poudre
- 2 pincées de poudre de curcuma
- L'eau

Matériaux

- Pot
- La poêle
- Couteau
- Planche à découper
- Plateau en aluminium (ou tout grand plateau)
- Spatule en bois
- Feuille d'étain

Attention: Avant de faire quoi que ce soit, lavez les légumes

- Étape 1: Obtenez un grand pot et versez de l'eau dedans
- Étape 2: faire bouillir pendant 5 à 10 minutes
- Étape 3: Ouvrez et versez le paquet de nouilles dans la casserole d'eau chaude. FAITES ATTENTION EN FAISANT CELA!!
- Étape 4: faire bouillir les nouilles pendant 5 minutes
- Étape 5: Une fois bouilli, versez les nouilles dans une passoire
- Étape 6: Après avoir tendu, versez les nouilles dans un grand plateau (nous recommandons les plateaux en aluminium)

Partie 2 des étapes

- *Étape 7: laissez les nouilles refroidir*
- *Étape 8: Prenez une casserole et chauffez-la sur la cuisinière*
- *Étape 9: Après avoir chauffé, versez 2 à 3 cuillères d'huile de sésame sur la poêle*
- *Étape 10: Coupez tous les légumes en petits morceaux*
- *Étape 11: Après avoir coupé, mettez d'abord les oignons hachés dans la casserole*
- *Étape 12: Une fois que les oignons sont dorés, mettez les carottes, les haricots, le chou-fleur et les choux de Bruxelles hachés dans la casserole en même temps*
- *Étape 13: Après la végétation
ables frits, mettre tous les poivrons (toutes les couleurs) dans la casserole.*
- *Étape 14: Une fois les poivrons caramélisés, mettez tous les brocolis dans la poêle*
- *Étape 15: Après 1 ou 2 minutes, saupoudrer de sel, de poivre noir et de poudre de curcuma sur la casserole*
- *Étape 16: Mélanger tous les ingrédients ensemble*
- *Étape 17: Une fois les légumes entièrement frits, retirez la casserole du feu et versez les légumes dans le plateau de nouilles*
- *Étape 18: Mélangez bien tout ensemble*
- *Étape 19: Servir et déguster*