

Mardi 9 septembre 2008 - PAGE 14

BRIWATE AUX POMMES DE TERRES ET FROMAGE



Photos : DR

6 personnes

- 1/2 kg de pâte filo
- 1 kg de pommes de terre cuites et moulues
- 250 g de fromage en triangle
- Sel, poivre, muscade

Préparation

- Mettre dans un saladier le fromage, la purée de pomme de terre, sel, poivre et muscade, bien mélanger.
- Couper la pâte en 4. Prendre chaque bande de feuille dans le sens de la longueur, placer 1 cuillère à soupe du mélange à l'une des extrémités, puis replier ou rouler pour former un triangle, coller l'extrémité avec la farine mélangée avec l'eau.
- Faire frire les briwates dans un bain d'huile chaude, disposer-les sur du papier absorbant.
- Servir aussitôt.

Thé à la menthe



4 personnes

- 1 bouquet de menthe
- 2 c.à.c de thé vert non parfumé
- 8 morceaux de sucre
- Préparation
- Faire chauffer de l'eau.
- Verser un peu d'eau sur le thé vert puis jeter le liquide 1 min après en gardant le thé, verser le reste d'eau bouillante.
- Verser ensuite la menthe fraîche par-dessus, ajouter le sucre, porter à ébullition la théière.
- Mélanger le thé à la menthe. Transvaser plusieurs fois du verre à la théière et de la théière au verre.
- Servir chaud.

Tchicha



4 personnes

- 200 g de blé concassé
- 1 oignon
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.c de coriandre hachée
- 1 pincée de piment doux
- 1 pincée de safran
- 2 litres d'eau
- Sel et poivre

Temps de préparation : 60 mn

Préparation

- Délayer le safran dans un petit verre d'eau chaude.
- Mettre les 2 l d'eau dans une marmite, porter à ébullition, ajouter le safran délayé, le piment doux, l'oignon émincé, l'huile d'olive et le blé concassé, saler et poivrer et laisser mijoter pendant une heure environ sur feu doux.
- Dix minutes avant la fin de cuisson ajouter la coriandre hachée.
- Servir aussitôt.

Zlabia



5 personnes

- 1 kg de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 250 g de miel
- sel
- huile pour la friture

Temps de préparation : 40 mn

Préparation

- Dans une jatte, disposez la farine en fontaine
- Versez la levure délayée dans un verre d'eau tiède
- Salez puis pétrissez avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte molle
- Couvrez d'un linge et laissez reposer pendant 3 heures.
- Prenez un morceau de pâte puis faites une couronne.
- Plongez ensuite les beignets dans de l'huile chaude pour friture
- Simultanément, faites chauffer le miel dans la casserole.
- Lorsque les beignets sont dorés, plongez-les dans le miel et retirez-les puis dressez-les sur un plat
- Servez froid

CALMARS AUX TOMATES



- 1 kg de calmars congelés
- 1 verre à thé d'huile
- 6 tomates
- 1 cuillère à café de piment doux
- Un peu de piment fort
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre

Préparation

- Éplucher et épépiner les tomates, les couper en petits morceaux.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire cuire les calmars coupés en morceaux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, saler et poivrer, ensuite ajouter les tomates, le persil haché et l'ail haché, assaisonner de poivre, piment doux, piment fort, laisser cuire sur feu doux pendant 35 minutes.
- Servir aussitôt.

Petits pains farcis à la viande hachée

6 personnes

La farce

- 400g de viande hachée
- 1 oignon haché
- 1 cuillerée à soupe de persil haché
- 2 tomates
- 80 g de fromage coupé en morceaux
- 180 g de champignons en boîte
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, gingembre, piment doux, cumin, cannelle en poudre

La pâte

- 400 g de farine
- 100 g de semoule fine
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de levure boulangère
- 1 sachet de levure pâtisseries
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 1 verre à thé de lait pour rassembler la pâte
- Un peu de sel

Préparation

- Mettre dans une jatte la farine tamisée, le semoule fine, creuser un puits au centre, ajouter la levure, la levure pâtisseries, le sel, le beurre ramolli, le sucre, ajouter le lait tiédi peu à peu pour rassembler la pâte, pétrir bien avec la paume de la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple, former une boule, la couvrir avec un linge propre, laisser doubler de volume dans un endroit chaud.
- Mettre dans un saladier la viande hachée, le persil haché, les épices, l'oignon haché et le sel.
- Mélanger bien jusqu'à obtenir un ensemble homogène.
- Huiler légèrement vos mains et confectionner des boulettes de viande hachée de la taille d'une grosse noix, les aplatir pour obtenir des disques.
- Faire chauffer l'huile dans une



- poêle, déposer délicatement les disques de viande une par une.
- Les faire frire en les retournant souvent avec délicatesse pour ne pas les casser.
- Éplucher les tomates, les couper en rondelles, les épépiner.
- Couper les champignons en morceaux, les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné de 4mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, couper des rondelles avec un emporte-pièce rond.
- Disposer sur chaque rondelle de pâte, 1 disque de viande hachée, 1 rondelle de tomate, des morceaux de champignons, des morceaux de fromage, badigeonner le bord de rondelle de pâte avec le jaune d'œuf délayé avec l'eau, couvrir avec une autre rondelle, appuyer légèrement avec les doigts pour ne pas sortir la farce, les disposer au fur et à mesure sur une toile huilée, recouvrir avec un linge propre, laisser lever pendant 15 minutes.
- Enduire les petits pains avec le jaune d'œuf et saupoudrer de graines de sésame, les faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Servir chaud.