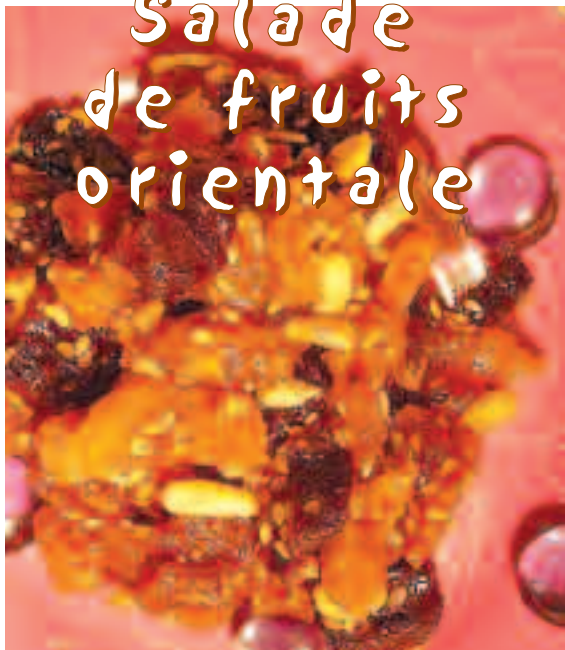


## Salade de fruits orientale



- 1 litre de lait chaud
- 100 g de figues sèches
- 100 g de dattes
- 100 g de noix de coco
- 1 pincée de cannelle
- 1 banane
- 1 pomme

Mélangez l'ensemble des ingrédients et versez le lait chaud.

## Fricassée tounsi

Pour la pâte : 500 g de farine, 2 œufs, 1 cuillère à soupe de levure à pain, 100 g de beurre, un peu de sel, eau

Pour la farce : 3 pommes de terre, 1 petite boîte de thon, 100 g d'olives noires dénoyautées, 50 g de câpres, un peu de persil finement coupé, de l'harissa au choix

Tamiser la farine y ajouter les œufs, le beurre, la levure, le sel et un peu d'eau tiède de préférence, mélanger le tout et bien pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.

Laisser reposer 1h. Puis faire des petites boules que l'on



Photos : DR

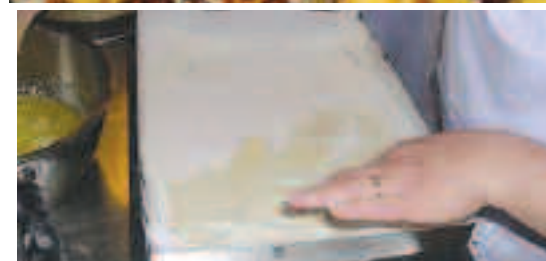
laisse encore reposer jusqu'à qu'elles grossissent.

Puis faire frire dans de l'huile (2l environ) jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Préparer la farce, faire cuire les pommes de terre à l'eau salée, puis les couper en dés, ajouter le thon, les olives, les câpres et le persil, saler et poivrer.

Couper les petites boules d'un seul côté et y mettre la farce puis l'harissa au choix.

## Baklava à la pâte filo



- 1 paquet de pâte filo de 500 g
- 500 g d'amandes mondées
- 1 c.à.s de sucre
- 1 c.à.s de margarine
- 1 c.à.c de cannelle
- Fleur d'oranger
- Miel

- Dans une poêle beurrée faire griller les amandes sans les brûler, réserver quelques-unes de côté et concasser grossièrement le reste au mixer, ajouter le sucre, la margarine, la cannelle, la fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Séparer les feuilles de filo.

- Badigeonner un plat rectangulaire avec de la margarine puis poser une feuille de filo, badigeonnez-la aussi de margarine fondue à l'aide d'un pinceau et faire de même avec la moitié du paquet.

- Etaler le mélange aux amandes, recouvrir de reste de filo en badigeonnant à chaque fois, tracer légèrement sans appuyer des losanges au couteau et placer des demi-amandes au milieu de ces losanges, enfourner et laisser cuire au four à 180°C pendant 30 min environ.

- Verser au-dessus du miel dès la sortie du four, et laisser reposer pour une nuit pour que le miel se fige.

- Découper la baklava en losanges et servir avec du thé ou du café.

## Sauce à l'ail



- 4 citrons
- 6 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre

- Peler les gousses d'ail, écrasez-les et mixez-les avec 5 bonnes pincées de fleur de sel au mortier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, incorporer délicatement l'huile d'olive en filet, travailler bien la préparation en fouettant.

- Presser les citrons pour avoir du jus, versez-le à la préparation précédente en continuant à battre pour obtenir une sauce épaisse qui prend la consistance d'une mayonnaise, poivrer et réserver au frais.



Pour 4 personnes

- Un bol moyen de riz
- Un bol moyen de lentilles
- Un oignon moyen coupé grossièrement
- Deux carottes épluchées et coupées en cubes

- Une heure avant de commencer, tremper le riz et les lentilles dans de l'eau tiède, les rincer à l'eau courante puis les faire égoutter.

- Dans une marmite, mettre l'huile d'olive, y faire revenir l'oignon quelques minutes. Y ajouter le riz et les lentilles, les carottes et une pincée de sel. Couvrir d'eau et faire cuire 30 à 45 minutes sur feu moyen.

- Porter hors du feu et une fois tiédie, la passer au mixeur.

- Remettre dans une marmite et mettre sur le feu, ajouter alors le cumin, bien remuer, vérifier le sel puis servir en décorant à souhait avec une pincée de cumin ou du persil frais haché.

- Certaines familles ajoutent quelques gouttes de citron dans leurs bols.

- 2 cuillères à café bombées de cumin fraîchement moulu
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 litres d'eau bouillante
- Sel
- 2 cuillères à soupe de persil haché pour la garniture (facultatif)

## Soupe syrienne



## Caviar d'aubergines à la crème de sésame



Pour 6 personnes,

- 500g d'aubergines
- 2 gousses d'ail
- Le jus de 2 ou 3 citrons
- 1c.à.s. de crème de sésame (tahini)
- Feuilles de menthe
- Huile

Temps de préparation : 45 mn

- Faire griller les aubergines à 210° C pendant 30min jusqu'à ce qu'elles soient bien ramollies.

- Ouvrir ensuite les aubergines après les avoir pelées, les vider et hacher grossièrement la pulpe au mixeur.

- Préparer les gousses d'ail que vous pilerez avec le jus de citron et la crème de sésame. Assaisonner et incorporer à la purée d'aubergines.

- Placer au frais avant de servir dans un bol creux. Décorer de feuilles de menthe et d'un filet d'huile.