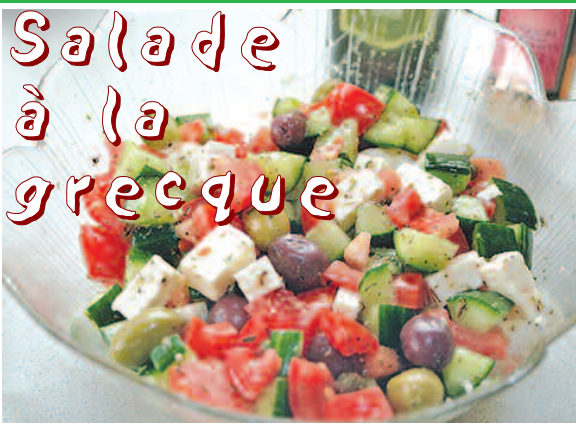


## Salade à la grecque



**1 concombre, 2 poivrons, 1 oignon, 2 tomates vertes, 1 mozzarella, 20 olives noires, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet de basilic, 1 branche d'origan frais, sel, poivre**

- 1- Couper le concombre en rondelles.
- 2- Lavez les poivrons, et enlevez les pépins. Les couper en petits dés.
- 3- Couper les tomates, la mozzarella ainsi que l'oignon en rondelles assez fines.
- 4- Dans un saladier, disposez tous les ingrédients, saupoudrez de basilic et d'origan hachés.
- 5- Saler, poivrer et arroser d'huile d'olive.
- 6- Servir assez frais.

## Galette de pomme de terre



- 1 kg de pomme de terre
- Farine
- Huile
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail écrasée
- Persil
- 1 c.s rase de piment doux
- 1/2 c à café de sel
- 1/2 c à café de poivre

- Faire bouillir les pommes de terre, une fois cuites les éplucher et laisser refroidir.
- Dans un saladier écraser les pommes de terre, y ajouter l'œuf, l'ail, le persil, le piment, le sel et le poivre.
- Mélanger le tout.
- Faire des boules et les aplatir pour former une galette un peu épaisse, la saupoudrer de farine et les faire frire dans une poêle bien huilée.
- Une fois cuites les poser sur du papier absorbant.

- 4 ou 8 œufs
- 1 dl d'huile d'arachide
- 5 cl d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 grosse pincée de cardamome
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
- Sel, poivre

Dans une grande poêle, frire les œufs un à un. Les assaisonner. Les réserver dans un grand plat. Pendant ce temps, mettre l'huile d'olive à chauffer. Ajoutez les épices et la coriandre fraîche. Versez cette préparation sur les œufs.

**Pour la farce :**  
poulet, 3 bols de persil haché,  
1 kg 1/2 d'oignon râpé, 200 g de  
beurre, 1/2 cuillerée à café de cannelle,  
1 cuillerée à café de poivre, 1/2 cuillerée  
à café de safran naturel,  
8 œufs durs, 300 g d'amandes mondées,  
frites et pilées, (facultatif), 1 verre de  
sucre, sel.  
**Pastila :** feuilles de brick, 150 g de  
beurre, 2 œufs battus, cannelle  
sucre glace

Placer le poulet en morceaux (préalablement nettoyé) et sans la peau dans la cocotte avec le persil, l'oignon, le beurre, le sel, le poivre, le safran, la cannelle et un peu de sucre.

- Cuire à feu doux et rajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Retirer les morceaux de poulet lorsqu'ils sont cuits et laisser réduire la sauce en remuant jusqu'à ce que le liquide disparaisse.
- Les désosser dans un saladier, mélanger les amandes au reste de sucre dans un autre saladier.
- Découper les œufs durs en petits morceaux dans un troisième saladier.

### Mise en place de la pastilla

- Beurrer le moule à pastilla (grande tourtière) puis disposer une première couche de feuilles (face lisse dessous) en les faisant chevaucher et en laissant déborder 1/3 à l'extérieur du cercle.
- Poser quelques feuilles au centre pour consolider.

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 3 oignons
- 2 boîtes de thon
- 1 botte de persil
- 100 g d'olives dénoyautées
- Cumin, paprika
- Huile d'arachide
- 2 jaunes d'œufs
- Sel, poivre



Préparer tout d'abord la pâte à crêpes en mélangeant la farine, le sel et la levure en y versant un peu d'eau tiède. Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Faire des petites boules de la taille d'une mandarine et les enduire d'huile. Laisser reposer et préparer la farce en attendant. Pour cela, faire revenir les oignons hachés dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Hacher finement le persil et couper les olives en rondelles. Les ajouter aux oignons. Ajouter le thon et les épices. Faire revenir l'ensemble pendant 5 minutes environ.

### Pliages des crêpes

Prendre les boules une par une et l'étaler sur un plan de travail huilé. Aplatir avec les doigts huilés jusqu'à ce que la pâte soit très fine. Mettre un peu de farce au milieu et rabattre vers le centre deux bords opposés en les faisant se chevaucher. Faire la même chose dans le sens de la largeur. On obtient ainsi un carré qu'on aplatit légèrement, badigeonner de jaune d'œuf. Disposer sur une plaque huilée et mettre au four moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

## Bastila au poulet



Photos : DR

- Etaler une couche de sauce, poser dessus des morceaux de poulet saupoudrés d'amandes sucrées et de miettes d'œufs.
- Recouvrir de feuilles.
- Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la farce. Rabattre par-dessus les feuilles qui dépassent, les coller à l'œuf battu puis couvrir à nouveau de feuilles (face lisse dessus) se chevauchant et débordant à l'extérieur.
- Glisser ces feuilles par dessous comme on borde un lit.
- Badigeonner de beurre ramolli et dorer à l'œuf.
- Cuire à four moyen pendant 20 minutes.
- Retourner alors la pastilla sur un grand plat puis la faire glisser dans le plat de cuisson, introduire dessous sans la briser quelques morceaux de beurre et mettre à dorer quelques minutes.
- Faire glisser délicatement la pastilla sur le plat de service, la décorer de croisillons de sucre glace et de cannelle.

## Babouches



- 500 g de grains de sésame
- 500 g de farine
- 1 œuf
- 60 g de beurre fondu
- 2 c à s d'huile
- 2 c à s d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillère à soupe de cannelle
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 250 g d'amandes mondées et dorées à l'huile
- 1 litre d'huile pour friture
- 1 kg de miel

Dans un plat creux, mettre la farine, le sésame, la cannelle, la levure et le sel, bien mélanger tous ces ingrédients.

Puis ajouter l'œuf battu, le beurre, l'huile et l'eau de fleur d'oranger.

Malaxer en ajoutant très peu d'eau jusqu'à l'obtention d'un corps ferme.

Façonner 4 boules.

Commencer à étaler à la main puis au rouleau à pâtisserie, fariner de temps en temps.

Arrivée à 2 mm d'épaisseur découper des carrés de 6 cm.

Rabattre les deux angles opposés, bien les pincer afin de les souder.

Faire pareil jusqu'à la fin de la préparation en disposant les babouches sur un plateau légèrement huilé.

Chauffer l'huile.

Chauffer le miel avec un peu d'eau de fleur d'oranger.

Plonger les babouches dans l'huile en commençant par la partie pincée.

Les retourner pour finir la cuisson, une fois dorées, les tremper dans le miel

Les égoutter dans une passoire, encore tièdes les prendre et disposer une amande à l'intérieur

## Œufs frites au cumin

