

Tajine kefta



Pour 6 personnes, préparation :
30 min, cuisson : 1 heure
700 g de bœuf haché,
8 pommes de terre, 800 g de tomates,
3 oignons, 3 œufs, 6 tiges de
coriandre, 4 c. à soupe d'huile d'olive,
1 c. à café de graines de cumin, 1 c. à
café de cannelle
en poudre, sel, poivre

Epluchez 3 pommes de terre et faites-les cuire 30 min dans l'eau salée. Epluchez 2 oignons et émincez-les. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir doucement les oignons sans coloration. Gardez-les de côté. Lavez et hachez la coriandre. Egouttez les pommes de terre et écrasez-les à la fourchette. Ajoutez-leur la viande hachée, la coriandre hachée, les oignons reve-

nus et les œufs entiers. Salez et poivrez. Mélangez bien, puis formez de petites boulettes et réservez au frais. Pelez et hachez l'oignon restant. Retirez les pédoncules des tomates. Plongez-les quelques secondes dans l'eau bouillante. Quand la peau se détache, égouttez et rafraîchissez-les, puis pelez et épépinez-les. Concassez-les. Pelez et coupez les 5 pommes de terre restantes en gros cubes.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans la sauteuse et faites-y revenir les oignons pendant 5 min à feu vif en remuant. Ajoutez les tomates concassées, un verre d'eau, les cubes de pommes de terre, le cumin et la cannelle. Baissez le feu. Salez et poivrez, mélangez bien et laissez cuire doucement à couvert pendant 20 min. Ajoutez les boulettes de viande et poursuivez la cuisson à couvert pendant 15 min. Servez très chaud.

Demi-lunes au fromage



Préparation 15 minutes, cuisson 15 minutes
temps de repos 1 heure, pour 6 personnes
300 g de farine, 2 œufs, 300 g de beurre
ramolli, 300 g de gruyère râpé

Travaillez tous les ingrédients ensemble pour obtenir une pâte souple que vous roulez en boule et laissez reposer pendant 1 heure dans un endroit frais. Abaissez-la ensuite au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. A l'aide d'un verre, découpez la pâte en ronds, puis en «demi-lunes», que vous rangez sur la tôle à pâtisserie beurrée. Dorez à l'œuf et faites cuire pendant 15 minutes à four moyen préchauffé.

Sauce au pain

Temps de préparation : 1 minute, temps de cuisson :
25 minutes, pour 1 tasse 2 gousses d'ail entières,
1 oignon moyen épluché,



1 tasse de lait, 1 feuille
de laurier, 50 g
de chapelure fraîche
(3 tranches),
1/4 de tasse de crème.

Enfoncez les gousses d'ail dans l'oignon. Mélangez l'oignon, le lait et la feuille de laurier dans une casserole. Portez à ébullition. Retirez du feu et couvrez, laissez macérer 10 minutes. Retirez l'oignon et la feuille de laurier. Ajoutez la chapelure et assaisonnez. Remettez la casserole sur le feu et couvrez, laissez mijoter doucement pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Incorporez la crème.

L'ham lahlou be ttefah mahchi

Viande aux pommes farcies

Préparation 30 min, cuisson 1h30
300 g de viande de mouton désossée (dans le gigot),
500 g de sucre, 1 cuil. à café rase de cannelle, 1 cuillère
à soupe de smen, 1 verre d'eau de fleurs d'oranger,
1 kg de pommes, 1 citron.

Farce : 100 g d'amandes moulues pas trop fines,
quelques gouttes de fleurs d'oranger, 100 g de raisins
secs sans pépins (facult.), 2 jaunes d'œufs, 1 cuil. à
soupe de sucre.



Cuire à feu doux la viande coupée en morceaux avec le smen, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre jusqu'à obtention d'un sirop assez épais et cuisson parfaite de la viande. Eplucher les pommes, enlever une petite rondelle de chaque fruit (au sommet) en réservant la tige. Creuser les pommes, frotter la surface avec un demi-citron. Préparer une farce épaisse avec les amandes, les raisins

secs, les jaunes d'œufs, l'eau de fleurs d'oranger, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre, cannelle. Farcir les pommes, couvrir avec les rondelles, bien tasser pour empêcher la farce de couler en cours de cuisson. Plonger les pommes dans le sirop épaissi. Cuire à feu doux pendant 25 min sans briser les fruits. Au moment de servir, arroser les pommes avec de l'eau de fleurs d'oranger.

Épinards au roquefort



Photos : DR

Pour 6 personnes
● Préparation : 10 min ● Cuisson : 10 min
600 g d'épinards frais, 300 g de
roquefort, 75 g de cerneaux de noix, 30 g
de beurre, sel, poivre.

Epluchez et lavez les épinards. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Mettez-y les épinards à suer pendant 6 min en remuant. Salez et poivrez. Coupez le roquefort en quatre tranches. Hachez les cerneaux de noix. Ajoutez-les dans les épinards, en en gardant un peu de côté pour la décoration. Mélangez. Mettez une tranche de roquefort dans le fond de 4 ramequins. Recouvrez-les d'épinards. Démoulez sur les assiettes. Décorez de quelques brisures de noix et servez.

Zlabia



250 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de levure,
1,5 cuillère à soupe de yaourt, 250 g de sucre,
1/4 litre d'eau, 2 graines de cardamome, huile
pour la friture

Mélanger la farine avec la levure et le yaourt. On doit obtenir une pâte épaisse. Laisser reposer 2 heures environ.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau dans lequel on ajoute la cardamome (sans les cosses). Faire le sirop jusqu'au stade de "perle" (pour cela verser une goutte du sirop sur une assiette, si la goutte tient c'est bon, si elle s'écroule il faut continuer la cuisson).

Faire chauffer l'huile. Avec une poche à douille dessiner des cercles et entrelas dans l'huile bouillante, retourner pour faire dorer l'autre face. Egoutter et tremper dans le sirop de sucre pendant 3 minutes.