

Gratin de roulé de dinde aux légumes



Filets de dinde, 1 poivron rouge, 1 carotte, 200 g de champignons en boîte, 10 cl de crème fraîche, 100 g de gruyère râpé, sel, poivre, piment fort

Laver et épépiner le poivron et coupez-le en lamelles. Éplucher la carotte et coupez-la en lamelles. Les faire cuire dans l'eau bouillante salée et poivrée, ajouter les lamelles de poivron et laisser cuire pendant 1 minute. Egoutter le tout dans une passoire. Étaler les filets de dinde et les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie le plus finement possible.

Couper un morceau de papier film et mettre un filet de dinde par-dessus, saupoudrer de sel, poivre et piment fort, disposer sur le bord du filet un peu de lamelles de carotte et de poivron, rouler en serrant bien avec la main pour lui donner la forme d'un boudin en s'aidant du papier film et fermer les deux bords comme un bonbon, continuer la même opération avec le reste de légumes et les filets de dinde.

Mettre les roulés de dinde dans une grande casserole d'eau salée et laisser cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir et retirer délicatement le papier film, couper les roulades en rondelles.

Dans un moule à gratin beurré, verser la crème fraîche, disposer les rondelles de roulé de dinde et répartir les champignons en boîte, saupoudrer de gruyère râpé.

Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir aussitôt.

Bricks aux œufs

Des feuilles de brick, 150 g de viande hachée, 4 œufs, 1 petit oignon hachée, 1 cuillerée à soupe de persil haché, sel et poivre, huile pour la friture

Faire revenir la viande hachée dans une poêle avec un peu d'huile, ajouter l'oignon hachée, le persil haché, saler et poivrer, faire cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, laisser refroidir.

Mettre sur un plan de travail 2 feuilles de bricks, disposer dessus 2 cuillères à soupe de farce, creuser un petit puits au milieu et placer l'œuf, commencer à plier les deux côtés de la feuille ensuite replier les 2 autres afin d'obtenir un carré puis replier celui-ci en diagonale de façon à obtenir un triangle.

Placer directement la triangle farci dans la friture chaude, faire saisir la partie base de la triangle afin d'optimiser la cuisson de l'œuf ensuite faire dorer les deux faces, le briki doit gonfler. Retirez-le et disposez-le sur un papier absorbant.



Sorbet à la pastèque

1kg de pastèque, 1 verre de jus d'orange, meringue, 4 blancs d'œufs, 150 g de sucre

Laver, éplucher la pastèque. Enlever les pépins.

La couper en morceaux et les mixer avec le jus d'orange.

Réserver au congélateur pendant 4h en remuant à la fourchette à plusieurs reprises.

Préparer la meringue. Batre un peu les blancs d'œufs dans une casserole. Ajouter le sucre semoule.

Monter au fouet au bain-marie à une température de 50° à 55° C.

Retirer du feu. Batre jusqu'à complet refroidissement. Incorporer délicatement le mélange de pastèque et de jus d'orange.

Réserver au congélateur pendant 4h.



500 g de semoule moyenne, 250 g de sucre en poudre, 100 g de beurre fondu, une pincée de sel, 1 verre d'eau + quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger

Pour la farce : 250 g d'amandes grillées et grossièrement moulues, 50 g de sucre semoule, une cuillerée à café de cannelle

Pour le sirop : 3/4 litre d'eau, 500 g sucre semoule, eau de fleurs d'oranger

Commencer par préparer le sirop :

Faire cuire sur feu moyen dans une casserole l'eau et le sucre pendant 1/4 heure pour obtenir un sirop léger.

En fin de cuisson ajouter l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'eau de fleurs d'oranger. Puis laisser refroidir.

Le sirop doit absolument être froid pour l'utiliser.

Croquettes de pommes de terre au thon



800 g de pommes de terre, 1 oignon, 1 boîte de thon à l'huile, 2 cuillerées à soupe de persil finement haché, 3 blancs d'œufs, 1 petit bol de blé dur (frik) ou de la chapelure, huile pour la friture, sel, poivre, safran, cumin

Egoutter le thon et émiettez-le.

Peler et hacher finement l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit doré.

Laver bien les pommes de terre et les mettre dans une cocotte d'eau légèrement salée, les faire cuire pendant 20 minutes. Une fois cuites, enlever la peau et passez-les au moulin à légumes pour les réduire en purée.

Mettre dans un saladier la purée de pomme de terre, le thon, le persil haché, l'oignon doré, safran, cumin, saler et poivrer, bien mélanger.

Façonner avec ce mélange des croquettes en forme de boudin de 7cm de long et 2,5 cm de large, roulez-les dans le blé dur ou la chapelure, ensuite trempez-les dans les blancs d'œufs battus.

Faire frire dans un bain d'huile chaude, retirer lorsque les croquettes sont bien dorées.

Les mettre sur du papier absorbant.

Pour la pâte :

Mélanger la semoule avec le beurre fondu puis ajouter la pincée de sel et le verre d'eau en mélangeant bien pour mouiller toute la semoule laisser reposer pendant 1/2 heure. Pendant ce temps préparer la farce en mélangeant les amandes, le sucre, la cannelle et l'eau de fleurs d'oranger. Beurrer un moule rectangulaire allant au four y étaler une moitié de la pâte de semoule en aplatissant avec une spatule, mettre dessus la farce aux amandes et couvrir du reste de la pâte à la semoule. L'épaisseur totale doit être de 4 à 5 cm pas plus. Sinon prendre un moule plus grand. Tracer superficiellement un quadrillé sur la gâteau de 5 cm de côté et mettre au centre de chaque carré une moitié d'amande. Enfournez à feu moyen et laisser cuire jusqu'à une heure en surveillant pour que les bords ne brûlent pas. Au sortir du four arroser du sirop froid, il doit couvrir complètement le gâteau, remettre celui-ci dans le four éteint et laisser refroidir dedans.

Que veulent dire vos rêves

Abeille

Symbole de travail en général. Si elle menace ou pique, cela peut signifier qu'un danger vous guette.

Allaitement

De façon générale, le fait d'offrir ce que l'on possède est toujours un symbole positif et indique une certaine grandeur d'âme. Celle qui rêve d'alimenter un nouveau-né devrait connaître de nombreuses satisfactions.

Argent

Ce symbole est ambigu : il peut

aussi bien symboliser la

prospérité que l'avarice.

L'interprétation de ce symbole se fera en tenant compte du contexte du rêve et du comportement du rêveur face à l'argent.

Bague

Symbolise une union, une association bénéfique. Si elle est brisée, elle symbolise la trahison.

Bélier

Voir cet animal dans son rêve est de bon augure, il indique une volonté de réussir et de surmonter les épreuves. Sauf s'il



meurt ou qu'il marche à reculons, cela indique qu'il va falloir faire face à des difficultés plus compliquées que prévues.

Cadeau

Symbolise tout type d'union : cela peut être le mariage, l'amitié, la fraternité, la participation à une tâche collective...