Tomates farcies au thon

200 g de thon au naturel en boîte, 1 œuf, 2 tranches de pain de mie, 1 cuiller à soupe de crème, 1 cuiller à soupe de persil haché, 4 tomates, sel, poivre

Réaliser la farce en mélangeant l'œuf et le pain émietté, puis la crème, terminer avec le thon et le persil.
Évider les tomates, les garnir avec la farce, mettre sur le dessus une noisette de beurre, cuire au four 20 minutes (TH 7). Servir avec du riz.

Glace au fromage blanc et citron

200 g de fromage blanc, 1 citron, 70 g de sucre

Râpez le zeste du citron, puis pressez-en le jus.
Fouettez le sucre et le fromage blanc puis incorporez le jus de citron et le zeste.
Faites prendre la glace en sorbetière et servez sans attendre.

Photos : DR

Brioual aux crevettes et au fromage

Feuilles à bricks, 100 g de casher, 250 g de crevettes, fromage fondu, 2 cuillères à soupe de persil haché finement, 1 œuf, huile pour friture, sel, poivre

Faire râper le casher dans une râpe à grand trou.
Faire blanchir les crevettes dans l'eau bouillante salée, les égoutter et les décortiquer, coupez-les en petits morceaux.
Dans un saladier, mettre les morceaux de crevettes, le casher râpé, le persil haché, le fromage, sel et poivre, bien mélanger.
Couper avec une paire de ciseaux les feuilles de brick en forme de rectangles de 10 cm sur 30 cm.
Placer la feuille coupée sur la table de travail, mettre deux cuillères à soupe de farce à l'extrémité de ce rectangle, plier et replier pour former un triangle, coller le bout avec l'œuf battu, en veillant à bien enfermer la farce, répéter cette opération jusqu'à l'épuisement de la farce ou les feuilles de dioul.
Enfourner à 180° C pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ghribias à la noix de coco

600 g de semoule fine, 1 grand bol d'huile, 400 g de sucre glacé, 500 g de noix de coco, 8 œufs, 2 grandes cuillerées de zeste de citron, 2 petites cuillerées de levure pâtissière, du sucre glace, un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Mettre la noix de coco avec la semoule dans un pétrin. Ajouter l'huile, la levure, le zeste de citron. Bien mélanger. D'un autre côté battre les œufs avec le sucre et les incorporer au premier mélange. Bien mélanger pour obtenir une pâte (au cas où le mélange reste trop mou ajouter un peu de semoule). Humecter les mains avec l'eau de fleurs d'oranger et faire de petites boules (ghribia). Les tremper dans du sucre glace et les déposer directement sur la plaque huilée et enfarinée. Faire cuire dans un four chaud 5 à 10 minutes.

Restaurant & Kaâda
Taj Moulay
مطعم وقعدة
تاج مولاي

Spécial ramadhan

Un ramadhan authentique
sous la couronne du taj Moulay

L'âtre doux de la kanada arabo-musulmane vous invite à prendre part à ses soirées ramadanesques animées, lors desquelles une panoplie d'artistes de renommée puiseront dans les différents répertoires du patrimoine maghrébin (musique chaâbi, gnaoui, algéroise et marocaine)

رمضان كريم

Horaires
Ouverture : El Iftar, le dîner
Kaâda : Thé marocain, chicha (narguilé), glace
Animation : Panoplie d'artistes défileront au long du mois
S'hour : Méchoui, brochettes, mesfouf

Centre commercial Essafa
Rue des frères Azizou - Sidi Yahia

Pour vos réservations, appelez le 0554 00 70 29

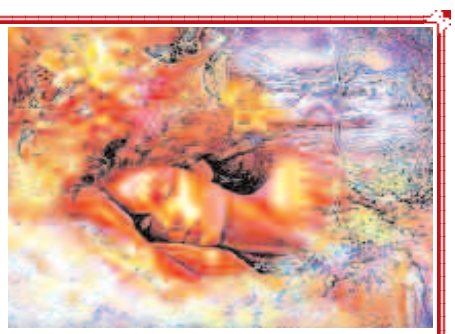
Râpés de pommes de terre

1 kg de pommes de terre, sel, poivre, huile (pas olive), crème, persil, œufs, farine

Etape 1 :
Eplucher les pommes de terre, les râper avec la râpe à carotte, mettre dans un saladier, ajouter, 2 œufs, 2 cuill. de crème, une de farine, sel, poivre, persil, remuer. Égouter le tout longuement dans une passoire pour dessécher l'appareil (c'est le secret).

Etape 2 :
Dans une poêle, mettre l'huile, y déposer des petits paquets de râpés que vous aurez serrés entre 2 cuil. à soupe, faire rissoler des deux côtés. Déposer sur du papier absorbant.

Que veulent dire vos rêves



Araignée
Elle symbolise les intrigues, des situations difficiles ou angoissantes.

Arbre
Les troncs de l'arbre sont un symbole masculin, tandis que les feuilles sont un symbole féminin. Si l'arbre comporte des fleurs et des fruits, il symbolise le père. S'il est nu, il symbolise la maladie ou la mort du père. Couper un arbre est lié au complexe d'Oedipe : c'est une forme d'émancipation psychologique.

Automobile
Suggère l'envie de vivre une sexualité plus épanouie ou le désir d'expériences érotiques nouvelles. Chez les hommes, symbole de puissance sexuelle ou désir d'être sexuellement puissant. Chez la femme, peur de la maternité.

Chirurgien
Quelque chose ne fonctionne pas bien dans notre organisme, il faut faire un examen médical complet.