

Café au gingembre

2 c. à c. de gingembre moulu, 4 c. à c. de café en poudre très fine, sucre, 4 tasses d'eau

Dans une petite casserole, mettre l'eau, le sucre, le café et le gingembre. Bien



remuer. Porter doucement à ébullition. Lorsque la mousse se forme, éloigner du feu, remuer et remettre sur le feu. Porter à nouveau à ébullition, retirer du feu et servir dans de petites tasses.

Harira oranaise

Viande d'agneau en morceaux, 1 c. à c. de cumin, 1 c. à c. de grains de fenouil, 1 c. à c. de poivre noir, 1 c. à c. rase de ras-el-hanout, 1 c. à c. de hrissa, 1 navet, 3 tomates, 1 pomme de terre, 2 courgettes, 4 carottes, 4 gousses d'ail, 2 oignons, sel

Mettre la viande coupée en petits morceaux dans une marmite avec de l'huile, faire revenir, ajouter la pomme de terre, courgettes, carottes, tomates, navet, ail, oignons coupés en petits morceaux, ajouter sel et poivre.

Couvrir d'eau, laisser cuire. Une fois cuite, retirer la viande et mixer. Préparez dans 1 bol 4 c. à s. de farine, cumin, curcuma, poivre noir, ras-el-hanout, anis, cannelle et les verser dans le fait-tout plus les grains de fenouils et mélanger énergiquement cette mixture au reste. Temps de cuisson 60 mn à petit feu.



Photos : DR

Croquettes- surprise au piment



450 g de steak haché, 2 aubergines, 1 c. à c. de piment fort, 80 g de chapelure, 1 œuf, 2 c. à c. de farine, 10 cl d'huile d'olive

Taillez les aubergines non épluchées en petits dés. Faites-les revenir dans l'huile d'olive,

assaisonnez et laissez cuire 15 min à feu doux pour qu'elles soient compotées. En fin de cuisson, ajoutez le piment d'espelette, réservez jusqu'à complet refroidissement. Mélangez les aubergines avec la viande hachée, assaisonnez puis formez 12 petites boules. Passez les croquettes dans la farine, l'œuf entier battu puis la chapelure. Faites chauffer votre friteuse à 160°C et plongez les croquettes pendant 5 min. Egouttez-les sur un papier absorbant et servez aussitôt pour qu'elles restent croustillantes. Accompagnez d'une salade et d'un coulis de tomates pimenté.

Escalopes de poulet aux olives



4 belles escalopes de poulet, 1 petit oignon émincé, 8 olives vertes dénoyautées et coupées en rondelles, 2 c. à s. de crème fraîche, 2 c. à c. d'huile d'olive, sel et poivre

Dans une poêle antiadhésive, faites dorer l'oignon préalablement pelé et émincé avec l'huile d'olive puis réservez. Séchez les escalopes à l'aide d'un papier absorbant puis passez-les à la poêle 5 minutes de chaque côté. Pendant que la viande dore, préparez la sauce : mélangez dans un bol la crème fraîche, le sel, le poivre, les rondelles d'olives. Dans la poêle, remettez les escalopes et la sauce, laissez cuire encore une minute et servez.



Placez une feuille de brik dans le moule et badigeonnez-la de beurre fondu. Répétez l'opération jusqu'à la dernière feuille. Étalez les épinards sur la pâte et saupoudrez de roquefort émietté. Dans une terrine, battez les œufs avec la crème, le muscat et le poivre. Versez ce mélange sur les épinards. Décorez et faites cuire 30 min au four. Laissez tiédir et démoulez. Remettez au four pendant 5 min.

Tarte aux épinards

50 g de beurre, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 350 g d'épinards, 5 feuilles de brik, 75 g de roquefort (facultatif), 3 œufs, 75 g de crème fraîche, 1 prise de muscat, 25 g de cerneaux de noix (facultatif), poivre noir.

Préchauffez le four sur th. 6 (180°C). Beurrez un moule de 20 cm de diamètre. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, puis laissez dorer l'ail et l'oignon hachés pendant 5 min à feu doux. Lavez les épinards et mettez-les dans la poêle. Laissez cuire quelques minutes. Egouttez le tout en pressant fortement. Faites fondre le beurre restant.

Khobza ktayef

2 boules de ktayef de 250 g chacune.

Pour la pâte d'amandes : 2 verres d'amandes en poudre pas trop fine, 1/2 verre de sucre fin, 1 pincée de cannelle, de l'eau de fleurs d'oranger.

Préparation du sirop : 1/2 litre d'eau, 500 g de sucre, 1 cuil. à soupe d'eau de fleurs d'oranger.

Pour dorer : 1 verre de beurre environ.

Chauffer sur feu moyen un fait-tout en cuivre, Pas de préférence. Y éparpiller délicatement une boule de ktayef et en couvrir tout le diamètre. Saupoudrer la surface d'amandes mélangées de

sucre et de cannelle. Humecter la pâte d'amandes d'une cuillère d'eau de fleur d'oranger, et, avec la deuxième boule de ktayef éparpillée soigneusement, bien enfermer la pâte d'amandes. Parsemer de quelques parcelles de beurre. Faire dorer doucement 15 mn environ. Retourner le gâteau, faire cuire d'une teinte dorée en ajoutant du beurre au besoin. Renverser le gâteau dans une grande coupe plate et arroser de sirop cuit en mince filet. Couper en triangles. **N.B. :** Cuire également au four. Disposer le gâteau dans un plat allant au four et parsemer de beurre. Arroser à volonté le ktayef cuit de sirop ou de miel fondu avec une cuillère d'eau de fleurs d'oranger.

