

Soupe de crevettes



Photos : DH

700 g de crevettes, 1 oignon, 1 poireau, 3 gousses d'ail, 1 pomme de terre, 1 courgette, 3 tomates mûres, 1 c. de concentré de tomates, 1 bouquet de persil, 3 c. à s. d'huile, sel, poivre, 1 petite tasse de vermicelles

Décortiquer les crevettes et les réserver. Dans une marmite verser l'huile, faire chauffer doucement, ajouter l'oignon et le poireau émincés, faire revenir et ajouter l'ail en gousses. Joindre les crevettes décortiquées, faire revenir encore quelques instants, et verser 1 litre et demi d'eau. A ce stade, joindre la pomme de terre et la courgette coupées en petits dés (brunoise), ajouter également une poignée de persil ciselé et une feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre, laisser cuire ainsi pendant 15 minutes. Ajouter dans la soupe de crevettes les tomates émondées et réduites en purée additionnée de concentré de tomates. Poursuivre la cuisson de 15 minutes et jeter en pluie les vermicelles, prolonger la cuisson de 20 minutes. Servir décorée avec le persil ciselé.

Mousse au chocolat amer

5 tablettes de chocolat amer, 1/2 verre d'eau, 50 g de beurre, 3 jaunes d'œufs, 8 blancs d'œufs, 1 pincée de sel



Faites fondre le chocolat dans l'eau. Incorporez alors le beurre par petites noisettes sur feu très doux jusqu'à ce que le mélange devienne brillant. Hors du feu, incorporez également les jaunes un à un en remuant avec une

spatule en bois. Laissez refroidir. Montez les blancs d'œufs en neige ferme dans un saladier avec une pincée de sel. Mélangez délicatement le chocolat et les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce que vous obteniez une mousse homogène. Cette opération doit se faire lentement de manière à ce que l'incorporation des blancs se fasse sans en briser la texture mousseuse. Versez la mousse au chocolat amer dans des petits bols et réservez au froid.

Bouza aux noisettes



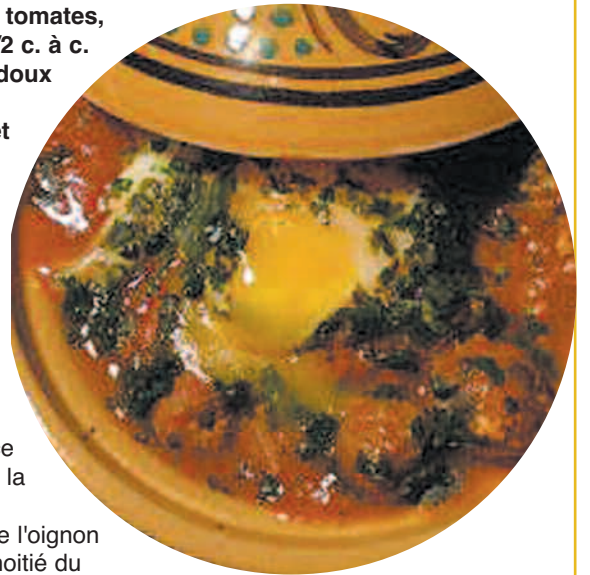
Une boîte de lait concentré, 250 g de noisettes, 1,2 l de lait et 3 bonnes c. de fécule de maïs

Premièrement à faire griller les noisettes jusqu'à ce que leur couleur devienne marron, ensuite les moulin en les réduisant en purée. Mélanger avec le lait et la fécule. Mettre le liquide obtenue dans une casserole puis verser le lait concentré, bien mélanger, cuire à feu moyen jusqu'à ébullition, mettre dans des petits ramequins ou bols. Décorer de noisettes.



Tajine de kefta aux œufs

400 g de viande hachée, 3 œufs, 4 tomates, 1 oignon, 1/2 c. à c. de piment doux moulu, 1/2 bouquet de persil, 1/2 verre à thé d'huile d'olive, 1 c. à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre



On commence par mélanger la viande hachée, 1/4 de l'oignon haché et la moitié du bouquet de persil. On y ajoute le piment en poudre, le cumin et 1/2 c. à c. de sel et on mélange le tout puis on forme des boulettes qu'on met de côté. Dans le tajine, on râpe les tomates, on ajoute l'oignon haché, le persil haché, le reste de sel, le poivre et l'huile. On fait cuire 5 à 10 min en ajoutant 1/2 verre d'eau si les tomates ne sont pas assez juteuses. On ajoute ensuite les boulettes et on fait cuire pendant 15 min à feu moyen. On casse les œufs dans le tajine et on laisse mijoter 2 minutes. On retire tout de suite après du feu et les œufs cuiront avec la chaleur du tajine.

Ramazane pide

Pain turc : 500 g de farine, 1 c. à s. de levure boulangère, 25 g de beurre, 1 c. à s. de sucre, 30 ml d'huile de table, jaune d'œuf, eau environ 200 ml, sel graines de sésame, ou de pavot ou de nigelle

Pétrir ensemble la farine, la levure, le beurre, le sucre, l'huile, l'eau et le sel jusqu'à obtenir une pâte souple. Laisser la pâte reposer 30 minutes puis façonner 2 boules et faire des tracés réguliers sur les pains. Laisser lever sous un torchon. Une fois la pâte levée, la badigeonner du jaune d'œuf et de graines de votre choix. Cuisson au four à 200°C jusqu'à avoir une belle couleur dorée.

Roulé au fromage

Ingrédients biscuit : 6 œufs, 130 g de farine, 1 pincée de sel

Ingrédients farce : 1 blanc de poulet coupé en dés, 2 oignons émincés, 150 g de fromage râpé, 1 pincée de sel, huile pour la friture

Sauce béchamel : 1 verre de lait, 50 g de beurre, 50 g de farine, 1 pincée de sel, 1 pincée de noix de muscade, 1 pincée de poivre noir, 1 c. à c. de concentré de tomates, 100 g de fromage râpé

Garniture : 50 g de fromage fondu, 1 poignée d'olives noires, quelques feuilles de menthe

Préparation du biscuit : mélanger les œufs et le sel à l'aide d'un batteur électrique, pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporer ensuite la farine à l'aide d'une cuillère en bois. Sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille en papier sulfurisé, étaler la pâte puis mettre à cuire au four à 200°C pendant 15 minutes. Préparation de la farce : dans une poêle, à feu moyen, faire revenir les dés de poulet et l'oignon émincé pendant 15 à 20 minutes puis ajouter un peu de sel et réserver. Préparation de la sauce béchamel : dans une casserole, sur feu moyen, faire fondre le beurre puis ajouter la farine et remuer. Ajouter ensuite le lait, toujours en remuant jusqu'à obtention d'une sauce consistante. Saler et poivrer la sauce, ajouter la noix de muscade râpée et le concentré de tomates. Finition : disposer le biscuit sur un plan de travail et décoller la feuille de papier. Étaler ensuite la sauce béchamel rouille, puis le poulet et l'oignon et parsemer ensuite de fromage râpé. Pour finir, enrouler le biscuit sur lui-même. Garnir avec du fromage fondu, des olives noires et des feuilles de menthe.



Feuilletés au thon

Pâte feuilletée, 180 g de thon au naturel, 1 œuf, 50 g de concentré de tomates, 60 g de fromage râpé, sel, poivre, persil

Dans un récipient, mélanger le thon émietté, le concentré de tomates, l'œuf, le fromage râpé, le sel, le poivre et le persil mixé. Étaler la moitié de la pâte feuilletée et répartir dessus la préparation, puis couvrir de l'autre moitié de la pâte afin de former des petits rectangles puis les découper. Cuisson 25 minutes à 200°C.

