

Tajine de poulet m'charmél



500 g de blanc de poulet, 3 à 4 poignées de coriandre, 3 à 4 poignées de persil plat, 3 gousses d'ail, 3 cuillères à café de paprika, 3 cuillères à café de cumin, le jus d'un demi-citron, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel

Commencez par préparer la chermoula.

Mettez la de coriandre et de persil plat dans un mixeur avec l'ail émincé, le paprika, le cumin, le jus de citron et l'huile d'olive. Mixez-le jusqu'à obtenir un hachis, salez et mélangez. Vous pouvez également préparer ce mélange à la main en ciselant les herbes sur une planche. Versez dans le plat à tajine. Coupez le poulet en dés de 3 cm, ajoutez-les dans le tajine et mélangez bien, afin d'enrober chaque morceau de chermoula.

Couvrez le plat à tajine et faites cuire pendant 40 minutes environ.

Thé à la cannelle

4 tasses d'eau
bouillante, 2 c. à s.
de thé, 1 bâtonnet
de cannelle,
quartier de citron

Dans une casserole, mettre le thé et la cannelle. Ajouter l'eau bouillante et laisser infuser pendant 5 minutes. Passer l'infusion et servir avec des quartiers de citron.



Crème de riz aux épices



1/2 tasse de farine de riz, 1 c. à c. de carvi, 4 tasses d'eau, une poignée d'amandes hachées, 1 tasse de sucre, 1/2 c. à c. de cannelle

Délayer la farine de riz dans un peu d'eau. Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre. Porter lentement à

ébullition, en remuant pour faire fondre le sucre. Ajouter la farine de riz, la cannelle et le carvi. Laisser cuire jusqu'à épaississement du mélange, sans cesser de remuer. Répartir dans des assiettes individuelles et mettre au réfrigérateur. Saupoudrer d'amandes et servir.

Crêpes aux épinards

500 g de farine blanche, 1 c. à s. de levure de boulanger, un peu de sel, eau tiède, 3 bottes d'épinards, 1c. à c. de sel, 1c. à c. de poivre, 1/2 verre à thé d'huile, 200g de fromage râpé

Mélanger les éléments et la pâte et la travailler bien. Former des petites boules avec la pâte et laisser lever. Découper les épinards et faire bouillir dans de l'eau chaude et les égoutter en pressant. Dans une poêle, mélanger tous les éléments de la farce, sauf le fromage râpé et mettre sur feu doux. Etaler une boule de la pâte ; disposez 2 cuillères de la farce et un peu de fromage au milieu et plier sous forme d'un carré ou d'un rectangle. Ranger les crêpes sur une plaque huilée et mettre au four moyennement chaud jusqu'à cuisson.



Photos : DR

Maakouda



1 kg de pommes de terre, 1 c. à c. de piment doux, 1 c. à c. de cumin, 3 gousses d'ail pilé, 1 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de coriandre hachée, 1 pincée de safran, 4 œufs, 3 c. à s. de farine, sel, huile de friture

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau salée pendant 15 à 20 min.

Epluchez-les une fois qu'elles sont complètement refroidies. Transférer dans un grand saladier.

Ecrasez-les à la fourchette.

Ajoutez-y les épices, le sel, la coriandre, l'huile d'olive, l'ail, le colorant et les œufs battus.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Prélever à la cuillère des quenelles de pomme de terre.

Roulez-les dans la farine et faites frire dans un bain d'huile chaude.

Soufflé au fromage



4 œufs, 100 g de fromage rouge râpé, 70 g de beurre, 25 cl de lait, 50 g de farine, noix de muscade râpée, sel, poivre

Mettez 50 g de beurre dans une casserole et faites fondre, puis ajoutez la farine et mélangez en faisant cuire à feu doux pendant 2 à 3 min. Ôtez la casserole du feu et versez le lait tout en fouettant. Salez, poivez et ajoutez de la muscade. Remettez la casserole sur le feu et faites cuire en remuant 2 min. Ôtez du feu. Incorporez les jaunes d'œufs à la béchamel, puis ajoutez le fromage et mélangez bien. Fouettez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez les blancs d'œufs en neige délicatement et en soulevant la masse à la béchamel. Beurrez un moule à soufflé avec le reste de beurre et versez-y la préparation. Faites cuire au four à th.6 (180°C) pendant 20 min jusqu'à ce que le soufflé soit bien monté et doré.

Qalb el louz

1 kg de semoule moyenne, 500 g de sucre cristallisé, 250 g de beurre fondu, 1 verre d'eau de fleurs d'oranger + eau, 1 c. à soupe de vanille

Ingrédients pour le sirop : 1 litre et demi d'eau, 500 g de sucre cristallisé

Préparation de la pâte :

La veille de la cuisson, mélanger la semoule, le sucre, le beurre, la vanille et l'eau de fleurs d'oranger. Le lendemain, mélanger avec 1 verre d'eau de fleurs d'oranger.

Préparation du sirop :

Mettre à cuire l'eau et le sucre cristallisé de manière à obtenir un liquide pas trop épais. Sur un plat bien beurré, disposer la pâte, puis la farce puis une autre couche de pâte. Décorer avec des amandes.

Mettre à cuire à four moyen pendant 30 mn jusqu'à ce que la surface obtienne une couleur dorée. Sortir du four et arroser de sirop, Remettre au four éteint pour que le sirop soit bien absorbé et qu'on puisse facilement le découper.

