



Ailes de poulet au curry et aux champignons



50 g de beurre, 8 ailes de poulet charnues, 1 boîte de champignons, 2 cuillères à café de poudre de curry doux, 2,5 dl de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée

Dans une poêle de taille moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il grésille. Puis ajouter les ailes de poulet coupées en deux, environ 15 minutes, en remuant souvent. Retirer le poulet et le garder au chaud. Dans la poêle, faire revenir les champignons émincés et la poudre de curry 3 minutes. Ajouter la crème, porter à ébullition, puis laisser mijoter 10 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Ajouter la coriandre et les ailes de poulet, bien remuer et servir aussitôt.

Thé à la menthe

3 c. à c. de thé vert, 1,5 l d'eau, 1 poignée de menthe fraîche très parfumée, sucre à convenance

Verser l'eau dans une casserole. Faire bouillir 1,5 litres d'eau dans un récipient couvert de préférence.



Rincer la théière à l'eau bouillante. Mettre le thé. Verser sur le thé, 1 verre d'eau frémissante pour le rincer. Jeter cette eau de rinçage. Ce rinçage permet d'enlever une partie de l'amertume du thé. Il existe une petite théière, équipée d'un filtre dans le bec verseur.... Plonger ensuite la menthe rincée et égouttée dans la théière. Ajouter le sucre selon le goût souhaité. Remplir la théière d'eau bouillante. Ne laisser pas la menthe remonter à la surface pour qu'elle ne noircisse pas. Couvrir. Laisser le thé infuser 5 minutes avant de servir. Boire très chaud.

avant de réserver le tout. Déposez 50 cl d'huile dans un récipient et faites chauffer le reste dans une friteuse. Réalisez des cuillerées à soupe de pâte que vous plongerez dans l'huile bouillante durant 2 minutes, afin qu'elles dorent. Disposez les beignets sur du papier absorbant et déposez-les dans le sirop réservé durant 5 minutes. Placez les beignets sur un plat de présentation et nappez-les du restant de sirop.

Mini-mhancha salée

Pour la pâte : 500g de farine, 1 c. à c. de levure boulangère, 30 g de beurre fondu, une pincée de sel, eau en quantité suffisante pour ramasser la pâte, huile pour étaler la pâte, 1 jaune d'œuf avec un peu de lait pour dorer les mini-mhancha

La farce : 1 oignon émincé, 2 boîtes de thon, un poivron rouge, poivre, sel, un peu de harissa (facultatif), un filet d'huile d'olive, 50 g de rondelles d'olives vertes, 2 œufs durs

Mettre la farine tamisée en fontaine dans une jatte, ajouter le sel, la levure et le beurre fondu, ajouter l'eau tiède peu à peu pour rassembler la pâte et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Malaxer la pâte pendant une demi-heure, il faut obtenir une pâte lisse et



Photos : DR

élastique, ajouter de l'eau si la pâte est trop dure, l'enduire d'huile et la couvrir avec un linge propre. Laissez reposer. Huiler les mains et détailler des boules égales avec cette pâte et laisser reposer. Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive, rajouter le poivron coupé, laisser cuire jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent, ajouter les épices et la harissa.

Laisser cuire à feu moyen. Mélanger le thon avec la préparation précédente puis le thon en tout dernier, les rondelles d'olives et les œufs râpés. Mettre la farce, ensuite pliez-la sur la farce et l'enrouler sur elle-même, les badigeonner avec un œuf mélangé avec un peu de lait et faites-les cuire au four préchauffé. Sortir les mini-mhancha du four, décorez-les de fromage râpé. Servir.

Galettes thon-crevettes

20 galettes : dioul, 1 boîte de thon au naturel, 100 g de crevettes crues décortiquées, 1 c. à s. de sauce soja, 1 tomate, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 petit piment (facultatif), sel, huile d'olive

Emincez l'oignon puis pilez ensemble l'ail, le piment et 1/4 de c. à c. de sel. Dans un saladier, mettre les miettes de thon, le mélange piment-sel, l'oignon, l'ail, les crevettes coupées en morceaux. Ajoutez la tomate coupée en petits morceaux. Déposer une petite cuillère à café de farce sur le bout du carré, puis plier. Faire chauffer de l'huile dans la sauteuse et faire dorer les galettes. Servir avec de la sauce soja.



Tomates-surprise aux épinards



18 tomates (bien fermes), 3 kg d'épinards, 100 g de crème fraîche, 50 g de beurre, 1 pincée de noix de muscade, sel, poivre

Préchauffez votre four th.6 (180°C). Lavez les tomates, coupez-les en 2 et évidez-les. Nettoyez les épinards, faites-les fondre directement au beurre (ils diminuent de volume assez rapidement) puis assaisonnez-les. Laissez cuire 20 min. En fin de cuisson, pressez-les, hachez-les puis mélangez-les avec la crème fraîche, la muscade, du sel et du poivre, et laissez chauffer 5 min. Passez les tomates 5 min à four chaud puis remplissez-les d'épinards chauds.

Beignets turcs

1 yaourt, 2 œufs, 700 g de farine, 1 c. à c. de jus de citron, 1 pincée de bicarbonate de soude (NOUARA), 200 g de sucre, 1 l d'huile d'olive

Pressez le jus du citron. Démoulez le yaourt

dans un récipient puis battez-le avec la farine et le bicarbonate de soude ainsi qu'avec les œufs, à l'aide d'une cuillère en bois. Faites chauffer 20 cl d'eau dans laquelle vous verserez le jus de citron et déposerez le sucre

