

Roulé au fromage



Ingrédients pour le 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. Etaler 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.

Tajine malsouqa

Blanc de dinde,
5 feuilles de brick,
3 œufs, huile d'olive, sel,
poivre, curcuma, 3 c. à
s. de crème fraîche
épaisse, 2 grosses
pincées de fromage
râpé, 1 oignon

Couper la viande en petits morceaux, puis les faire revenir dans de l'huile d'olive avec l'oignon émincé. Ajouter 1 c. à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre et 1 c. à c. de curcuma. Faire revenir pendant 5 bonnes minutes à feu moyen. Préchauffer le four à 250°C. Couper les feuilles de brick en fines bandelettes, et les mettre dans un plat allant au four. Arroser légèrement d'huile d'olive et enfourner pendant 5 minutes jusqu'à ce que les bandelettes soient bien dorées. Sans éteindre le four,



Photos : DR

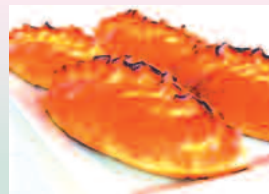
sortir les bandelettes de brick, et les mélanger dans un grand plat avec la préparation au curcuma. Dans un bol, mélanger 2 c. à s. de crème fraîche, 3 œufs et le fromage râpé. Saler, poivrer, et bien

remuer. Ajouter cette préparation au reste, mélanger le tout délicatement, mettre dans un plat à gratin et enfourner, toujours à 250°C pendant 15 minutes. Couper en morceaux.

Chaussons aux fruits de mer

Pâte feuilletée. Farce : 1 petit oignon coupé finement, 1 bol de crevettes décortiquées sugelées, 1 bol de chair de poisson surgelé, 1 cube de bouillon de poisson, 1 verre de persil coupé fin

Faire revenir les oignons dans l'huile, ajouter les autres éléments, laisser sur feu doux, jusqu'à évaporation de l'eau. Ajouter le vermicelle égoutté. Etaler la pâte, la découper en carrés. Mettre 2 cuillères à soupe de farce dans chaque carré. Fermer les bords, couper le surplus. Badigeonner d'œuf battu. Mettre à four chaud 15 min.



Chaussons au fromage et aux olives noires

Pâte feuilletée. Farce : fromage selon votre choix, 1 jaune d'œuf, olives noires dénoyautées, graines de sésame

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découper des cercles dans la pâte feuilletée. Garnir les cercles de morceaux de fromage et d'olives et les plier en deux afin de former des petits chaussons. Souder les bords. Dorer les chaussons avec le jaune d'œuf, puis répartir quelques graines de sésame. Enfourner environ 15 min à 180°C (thermostat 6, 350°F), jusqu'à qu'ils soient joliment dorés.

Kassra

3 mesures de farine, 1/2 noix
de levure de bière, 1 c. à c.
de sel, 1 tasse d'eau

Mélanger la levure dans l'eau tiède (1 tasse), laisser reposer 15 min, ajouter la farine et bien travailler le mélange. Faire des petites galettes de 0,5 centimètre avec un rouleau en bois. Faire chauffer la poêle de préférence Tefal. Faire des trous avec une fourchette pour que le pain ne gonfle pas trop, tourner et faire cuire de l'autre côté.



Croquettes-surprise au piment



450 g de viande hachée, 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, 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.

BASSMET RAMDANE TDAWINA

PROMOTION DJEZZY CLASSIC

Pour 700 Da profitez de la promotion Ramadhan

Vous bénéficierez de 700 minutes de communication gratuites vers le réseau Djazzy valables 7 jours à raison de 100 minutes par jour utilisables de 02H00 à 20H00.

Vous bénéficierez également d'un tarif exceptionnel de 4DA/minute vers les autres réseaux nationaux de 02H00 à 20H00.

Pour souscrire tapez *100#OK ,
Vous pouvez souscrire de nouveau une fois la validité des 7 jours expirée.

Les 700 DA seront reportés sur votre prochaine facture.

Promotion valable pour tous les clients Classic du 25/07 au 10/08.

