

## Chaussons farcis d'aubergines grillées



**2 kg d'aubergines, 100 g d'olives noires dénoyautées, 2 gousses d'ail, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, feuilles de bricks**

Laver les aubergines, les essuyer, les couper en deux dans le sens de la longueur sans les éplucher, les inciser en leur centre, les badigeonner d'huile, les placer dans un plat allant au four, cuire à four chaud pendant 45 minutes. Une fois les aubergines cuites, les sortir du four. A l'aide d'une cuillère, retirer la pulpe, la mettre dans un saladier, écrasez-la, lui joindre les olives noires dénoyautées et écrasées, l'ail pilé, assaisonner de sel et poivre, arroser d'huile d'olive, bien mélanger, laisser la farce refroidir. Ouvrir les feuilles de brick, les disposer en rectangle soit en coupant les bords ou en les pliant, placer une cuillerée à soupe de farce d'aubergines au début de la feuille, plier en forme de samsa, procéder de même pour le reste, les aligner dans un plateau. Les saisir rapidement dans un bain de friture chaud, les égoutter aussitôt. Servir bien chaud.

## Boules noix de coco

**500 g de noix de coco, 1/2 verre de sucre, 1/2 litre de lait, jus et zeste de 2 citrons, 3 c. à soupe de maïzena, 100 g d'amandes entières mondées et grillées, 200 g de noix de coco**



Mélanger la noix de coco et le sucre et les hacher finement. Ajouter le citron, la maïzena et le lait jusqu'à obtention d'une pâte molle et malléable. Faire des boules de la grosseur d'une noix et mettre une amande à l'intérieur de la boule. Rouler dans la noix de coco et déposer sur un plat allant au four beurré et fariné. Faire cuire au four, les gâteaux doivent rester blancs.

**Escalopes de poulet, 2 tasses de petits pois surgelés, 2 tasses de pommes de terre coupées en dés cuites, 2 tasses de carottes coupées en rondelles cuites, 2 tasses de haricots verts surgelés cuits, 2 c. à s. d'herbes fraîches, 250 ml de bouillon de poulet chaud, 50 g de beurre**

## Escalopes de poulet aux légumes à la marocaine



Mettez tous les légumes dans un plat allant au four. Mettez les escalopes de poulet par-dessus, arrosez de bouillon et saupoudrez d'herbes. Couvrir de papier aluminium et laisser cuire pendant 20 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et ôtez le papier aluminium ; mettez le beurre et laisser gratiner avant de servir.

## Côtelettes d'agneau, sauce à l'ail et au thym



Photos : DR

**4 côtelettes d'agneau, un pot de crème fraîche, 4 gousses d'ail écrasées, 1 c. à soupe de thym frais haché, 2 c. à soupe d'huile**

Dans une poêle, faites chauffer l'huile. Mettez les côtelettes et laissez cuire à feu vif 3 min de chaque côté. Retirez de la poêle et

jetez la graisse. Mettez la crème fraîche, un peu d'eau, l'ail et le thym haché dans la poêle et portez à ébullition.

Réduisez le feu et laissez mijoter 2 min, jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié.

Remettez les côtelettes égouttées dans la poêle et laissez cuire 2 min à feu doux. Garnissez de thym frais.

## Fougasse aux olives



**15 g de levure de boulanger, 750 de farine, 2,5 c. à café de sel fin, 9 c. à soupe d'huile d'olive, 250 g d'olives noires et vertes dénoyautées**

Dans un saladier, mélangez la levure dans quelques cuillerées à soupe d'eau chaude puis versez-y la farine et le sel. Ajoutez 6 c. à soupe d'huile d'olive et commencez à pétrir en ajoutant de l'eau

progressivement jusqu'à obtention d'une belle pâte homogène et qui ne colle pas. Incorporez alors les olives grossièrement hachées, pétrissez encore un peu, formez la pâte en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la gonfler 1

heure dans une pièce chaude. Au bout de ce temps, divisez la pâte en 6 pâtons et écrasez-les un peu en épaisses galettes ovales sur le plan de travail fariné. Entaillez les galettes de 4 grosses boutonnières et tirez un peu sur les bords pour qu'elles restent bien béantes. Posez les fougasses sur la plaque du four huilée, couvrez d'un linge et réservez 1 heure encore dans la même pièce chaude. Versez de l'eau bouillante dans un plat à four et posez-le sur la sole du four, préchauffé à 200°C (th6/7). Badigeonnez les fougasses d'huile d'olive au pinceau et glissez-les au milieu du four bien chaud. Faites cuire 15 min environ. Servez avec une salade.

## Triangles aux dattes

**150 g de beurre ramolli, 80 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 6 jaunes d'œufs, 150 g de farine, 1 c. à c. de levure, 150 g de noisettes hachées, 200 g de dattes, 200 g de chocolat pour le nappage, beurre pour la plaque**

Mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le sel et les jaunes d'œufs dans un saladier. Travaillez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Tamisez la farine et la levure par-dessus. Ajoutez les noisettes et 3 cuillerées à soupe d'eau en remuant. Préchauffez le four à 180°C (à chaleur tournante : 160°C).



beurrez la plaque. Fendez les dattes dans leur longueur, dénoyautez-les et taillez-les en fines lamelles que vous incorporez à la pâte. Etalez la pâte sur la plaque sur 1,5 cm d'épaisseur, puis lissez-la à l'aide d'un couteau. Enfourez à mi-hauteur 15 à 20 minutes, puis

laissez refroidir. écoupez la pâte en triangles et décollez-les de la plaque. Hachez le chocolat de nappage en petits morceaux. Faites-le fondre au bain-marie. Plongez les trois pointes des triangles aux dattes dans le chocolat. Laissez sécher pendant 30 minutes.