



Kafteji



5 grosses pommes de terre épluchées et coupées en dés, huile d'olive, 1 poivron vert, 5 oignons coupés en rondelles, 1 c. à s. de ras el hanout, 3 œufs, sel et poivre du moulin

Verser un peu d'huile dans une grande poêle et la faire chauffer à haute température. Y faire frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 20 minutes en les retournant de temps en temps. Les égoutter sur du papier absorbant.

Couper le poivron en deux, puis retirer les pépins. L'enduire d'huile et le placer, face creuse vers le bas, sur une plaque à pâtisserie. Le mettre sur le grill jusqu'à ce que la peau noircisse et fasse des bulles. Placer le poivron encore chaud, dans un sac en plastique refermable, pendant 15 minutes. Le retirer du sac et ôter la peau. Pendant ce temps, faire chauffer de l'huile dans une autre poêle. Faire revenir les oignons pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, en les retournant régulièrement. Ajouter le ras el hanout en fin de cuisson.

Retirer le reste d'huile de la poêle, puis mettre tous les légumes frits dedans. Mélanger. Battre les œufs en omelette et les verser sur les légumes. Couvrir la poêle pour que les œufs cuisent. Placer la préparation sur une grande planche à découper, saler, poivrer et hacher le tout avec un grand couteau aiguisé, mélanger. Servir.

Khobz dar

500 g de semoule fine, 500 g de farine blanche, 180 g d'huile, 2 c. à c. de sel, 1 c. à c. de levure de boulanger instantanée, 2 sachets de levure chimique (NOUARA), 1 c. à s. de sucre, 220 ml de lait, 220 ml d'eau, 1 œuf, 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, 4 c. à s. de graines de sésame, 1 jaune d'œuf + 2 c. à s. de lait

Bien mélanger farine, semoule, sel, sucre, levure chimique, levure de boulanger et l'huile. Mélangez l'œuf, l'eau de fleur d'oranger et le lait tiède. Ajoutez ce dernier mélange aux ingrédients secs. Rajoutez l'eau pour ramasser le mélange en une boule souple, légèrement collante à la main. Mettez dans un grand saladier, couvrir et laissez doubler de volume. Dégazez ensuite la pâte et bien pétrir à la main pendant 15 minutes au robot. N'hésitez pas



Feuilles de briks, 1 boîte de thon au naturel égoutté et émietté, 1 carotte, râpée, 1 courgette râpée, 1 poivron rouge épépiné et coupé en petits morceaux, 4 anchois coupés en petits morceaux, 2 c. à s. de



à rajouter un peu d'eau tiède si la pâte est un peu dure. Remettre dans le saladier et laisser doubler de volume une deuxième fois. Divisez la pâte en deux boules. Huilez et farinez deux plaques allant au four. Transférer chaque boule de pâte sur une plaque. Abaissez chaque boule de 3 à 4 cm d'épaisseur. Coupez le pourtour de votre pâte avec une roulette sans arriver au centre, vous allez obtenir une sorte de bandelettes. Pincez chaque deux extrémités des bandelettes à l'aide du pouce et l'index. Couvrir et laissez doubler de volume une troisième fois. Badigeonner la surface du jaune d'œuf mélangé avec 2 c. à s. de lait. Garnir vos pains avec les graines de sésame.

Poulet à la libanaise

3 c. à s. d'huile végétale, 2 c. à s. de yaourt nature, 2 c. à s. de ketchup, 2 c. à s. de moutarde, 1 c. à dessert de paprika, 1/2 c. à thé de mélange quatre-épices, 1/2 c. à c. de poivre noir, 1/4 c. à c. de cannelle en poudre, 1/4 c. à c. de curry en poudre (facultatif), blanc de poulet sans peau, désossé et coupé en dés

Pour la sauce : 100 g de mayonnaise, yaourt nature, 3 gousses d'ail émincées, 1/4 c. à c. de sel

Dans un bol de taille moyenne, mélanger l'huile, le yaourt, le ketchup et la moutarde. Ajouter le paprika, le quatre-épices, le poivre noir, la cannelle et le curry en poudre. Ajouter le poulet et bien enduire

de marinade sur tous les côtés. Couvrir le bol et laisser une nuit au réfrigérateur. Pour faire la sauce, mélanger la mayonnaise, le yaourt, l'ail et le sel. Couvrir et mettre au réfrigérateur. Préchauffer le four sur 200 C°. Mettre les morceaux de poulet dans un plat creux allant au four. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 30 minutes.



Photos : DR

Pastillas au thon et légumes

concentré de tomates, 3 œufs battus, 4 œufs durs coupés en petits morceaux, 3 c. à s. de persil haché, 1 oignon émincé, 1/2 c. à c. de piment rouge doux en poudre, une boîte de champignons, 200 g de gruyère râpé, 2 c. à s. d'huile d'olive, sel et poivre

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire blondir les oignons pendant quelques minutes. Ajouter la carotte, la courgette et le poivron rouge et continuer la cuisson pendant quelques minutes en remuant. Saler et poivrer, incorporer le concentré de tomates, les œufs battus,

les champignons, le piment rouge et le persil. Laisser cuire pendant 7 minutes environ, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Ajouter le thon, les anchois et les œufs durs et bien mélanger. Cuire le tout pendant quelques minutes. Préchauffer le four à 180 C. Sur un plan de travail, déposer 2 feuilles de brik. Les garnir de 2 cuillères à soupe de farce et les replier en soudant bien les bords. Disposer toutes les petites pastillas ainsi préparées sur une tôle à pâtisserie beurrée, côté plié vers le bas. Les saupoudrer de gruyère râpé et faire cuire au four pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ktayef aux amandes

2 boules de ktayef, environ 250 g de smen (ou d'un mélange smen-beurre), 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

Pour la farce : 200 g d'amandes, 30 g de sucre en poudre, 1/4 de c. à c. de cannelle, 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
Pour le sirop : 500 g de sucre, 1 litre d'eau, 1 tranche de citron, 1 c. à s. de miel

Le sirop :

Faites chauffer l'eau avec le sucre. Laissez dissoudre et épaissir puis ajoutez le miel et la tranche de citron. Réservez.

La farce :

Faites légèrement griller les amandes, laissez-les refroidir puis broyez-les pas trop finement. Mélangez la poudre obtenue avec le sucre, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger.

La cuisson du ktayef : Démêlez délicatement les ktayef et arrosez-les tout doucement d'eau de fleur d'oranger. Dans une poêle en cuivre (ou Tefal) à fond épais, mettez 2 bonnes cuillères de smen et laissez fondre, en prenant soin de bien graisser les parois aussi. Disposez la moitié des ktayef dans la poêle, déposez la farce par-dessus puis recouvrez avec l'autre moitié de ktayef et déposez des morceaux de smen tout le long des parois.

Mettez sur le feu et laissez cuire à petit feu, en secouant la poêle de temps en temps. Surveillez la cuisson en soulevant légèrement les ktayef. Quand les ktayef sont bien dorées, retournez-les sur une assiette plate. Remettez un peu de smen dans la poêle et faites cuire l'autre face des ktayef, toujours à petit feu. Une fois cuit, recouvrez entièrement les ktayef de sirop et laissez absorber. Transférez dans un plat et laissez refroidir avant de découper.

