Soupe syrienne

Un bol moyen de riz, un bol moyen de lentilles, un oignon moyen coupé grossièrement, deux carottes épluchées et coupées en cubes, 2 c. à c. bombées de cumin fraîchement moulu, 3 c. à s. d'huile d'olive, 2 litres d'eau bouillante, sel, 2 c. à s. de persil haché pour la garniture (facultatif)

Une heure avant de commencer, tremper le riz et les lentilles dans de l'eau tiède, les rincer à l'eau coulante puis les faire égoutter. Dans une marmite, mettre l'huile d'olive, y faire revenir l'oignon quelques minutes. Y ajouter le riz et les lentilles, les carottes et une pincée de sel. Couvrir d'eau et faire cuire 30 à 45 minutes sur feu moyen. Porter hors du feu, et une fois tiédie, la passer au mixeur. Remettre dans une marmite et mettre sur le feu, ajouter alors le cumin, bien remuer, vérifier le sel puis servir en décorant à souhait avec une pincée de cumin ou du persil frais haché.

Glace au café

1/2 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 75 cl de crème fraîche, 1 c. à c. d'extrait de café, 1 c. à s. de cacao

Faire bouillir le lait dans une casserole. Faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le lait chaud sur le mélange sans cesser de fouetter. Remettre à cuire à feu doux, jusqu'à frémissement. Hors du feu, incorporer la crème fraîche et l'extrait de café, mélanger. Réserver au congélateur. Dès que la glace commence à s'affermir, saupoudrer de cacao. Servir la glace en boules dans des coupes et décorer de morceaux de chocolat et de rondelles de bananes.

Agneau méchoui

Une épaule d'agneau, huile d'olive, 2 c. à s. de smen, du beurre, 5 gousses d'ail écrasées, 1 c. à c. de poivre blanc, 1 c. à c. de gingembre (facultatif), sel

Dans un saladier, mélanger l'huile, le smen, l'ail et les épices.
Avec un couteau, faire des petite incisions afin que les épices pénètrent dans la viande.
Badigeonner la viande et bien masser. Couvrir et laisser macérer.
Placer dans un grand plat allant au four, ajouter la sauce de marinade restante, arroser, couvrir le plat avec du papier aluminium et faire cuire au four chaud pendant 2h, voire plus.
De temps à autre, l'arroser avec la sauce et ajouter l'eau ou encore mieux un bouillant chaud.
Quand c'est cuit, le badigeonner de beurre et le laisser dorer. Servir avec des crudités ou des légumes sautés.

Photos : DR

Gâteau aux fruits

La Génoise : **120 g de farine, 120 g de sucre semoule, 4 œufs, 1 c. à c. de levure chimique (NOUARA), 1 pincée de sel**
La crème : **80 g de sucre glace, 60 g de beurre, 3 jaunes d'œufs, 2 cuillères à soupe de maïzena (NOUARA)**
Pour décorer : **Abricots pochés dans un peu de sucre, kiwi ou autres fruits de votre choix, confiture d'abricots, sucre glace**

Tamisez la farine, le sel et la levure chimique puis réservez de côté.
Fouettez les œufs avec le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur très pâle et double de volume.
A l'aide d'une spatule en bois, incorporez progressivement la farine à ce mélange en remuant de bas en haut. La pâte obtenue doit être légère et liquide. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four préchauffé à 180°C pendant 20 mn.

Montage du gâteau :
Egouttez les abricots, épluchez les kiwis (ou autres fruits de votre choix) et coupez-les en rondelles.
A l'aide d'un long couteau cranté, coupez la génoise en 3 disques d'égale épaisseur.
Dans une casserole, sur feu doux, incorporez le beurre, le sucre et la maïzena. Battez les jaunes d'œufs avec un batteur électrique et incorporez-les au premier mélange puis laissez sur le feu jusqu'à ce que la crème devienne ferme.
Dans un moule, placez le disque du dessous et badigeonnez le de confiture d'abricots, placez les fruits autour du moule, recouvrez de 1/3 de la crème pâtissière, placez le tout sur le disque du milieu puis recommencez l'opération et recouvrez avec le disque supérieur.
Saupoudrez la surface du gâteau de sucre glace et décorez avec le reste des fruits.

Roulés de purée

800 g de pommes de terre, 1 œuf + 1 jaune d'œuf, 4 c. à s. de farine, 50 g de beurre, 5 cl d'huile, 2 pincées de noix de muscade, sel, poivre
Pour la farce : **300 g de viande hachée, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 6 brins de persil, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 1 pincée de thym, poivre, sel**

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec leur peau dans de l'eau bouillante salée.
Mettez dans une sauteuse la viande, l'oignon, l'ail haché, les brins de persil noués, la feuille de laurier, le clou de girofle et le thym. Salez et poivrez. Couvrez d'eau et laissez cuire sur feu doux jusqu'à évaporation du liquide. Pelez les pommes de terre, écrasez-les à l'aide d'une fourchette et ajoutez-y le beurre, 2 c. à s. de farine, l'œuf entier et le jaune, salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade.
Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette, jusqu'à obtention d'une pâte homogène que vous étendrez sur de la farine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1 cm.
Mettez la farce sur cette pâte après avoir retiré les brins de persil, le laurier et le clou de girofle. Roulez la pâte sur elle-même, de façon à obtenir une forme cylindrique que vous découperez en tranches de 2 cm d'épaisseur. Passez-les dans la farine. Mettez l'huile dans une poêle. Une fois l'huile bien chaude, disposez les tranches que vous laisserez dorer sur les deux faces.
Egouttez. Remarque : servez chaud, accompagné d'une salade.

Publicité