

## Croquettes de camembert



**1/2 camembert, fromage blanc, 15 g de fécule de maïs, 40 g de farine, 1 jaune d'œuf, chapelure, noix de muscade, 25 g de beurre, 3 cl de vinaigrette, 1 salade, 1 l d'huile de friture**

Ecrasez la moitié du camembert avec une fourchette et mélangez-le avec le fromage blanc. Mélangez le beurre à la fécule puis incorporez le tout aux fromages en remuant. Ajoutez 10 g de farine puis mélangez. Laissez reposer 2 heures au frais. Faites des boulettes, passez-les dans la farine puis dans l'œuf battu et finissez par de la chapelure. Recommencez l'opération une seconde fois. Chauffez l'huile de friture et plongez les boulettes dans l'huile à 160° pendant 3 à 4 minutes. Egouttez-les sur du papier absorbant. Servez-les posées sur un lit de salade.

## Palmiers croustillants au fromage



**200 g de fromage à tartiner, 1 pâte feuilletée, 1 œuf**

Déroulez la pâte feuilletée. Tartinez-la de fromage en couche homogène. Roulez délicatement la pâte feuilletée depuis un bord, bien serrée, jusqu'au centre. Roulez également depuis l'autre côté, pour obtenir deux boudins de même taille côté à côté. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Avec un couteau à lame large, découpez des tranches fines, placez-les à plat sur 2 plaques tapissées de papier sulfurisé, en les espaçant bien (elles vont gonfler à la cuisson). Dans un bol, battez l'œuf à la fourchette avec un peu d'eau, badigeonnez-en légèrement les palmiers. Enfourez 12 à 15 min : les palmiers doivent être bien dorés. Laissez refroidir hors du four avant de servir.



## Aumônière au fromage

**Feuilles de brick, emmental coupé en petits morceaux, fromage de chèvre (vous pouvez mettre d'autres de votre choix), saucisse de bœuf fumé coupée en lamelles (autre de votre choix), origan et basilic, fil alimentaire**

Enduire à l'aide d'un pinceau les feuilles de brick avec de l'huile d'olive. Disposer en superposant les lamelles d'emmental, de saucisse et de fromage de chèvre, parsemez avec les herbes. Fermer les feuilles sous forme de bonbons et ficelez de chaque côté avec le fil alimentaire. Disposer sur une plaque huilée, passer encore une fois un pinceau d'huile dessus. Enfourez 15 mn à 180°. Servir chaud.

## Chentouf el azeb



photos : DR

**300 g de viande de mouton, 1 oignon, 1 c. à c. de cannelle, 1 tour de poivre, 2 c. à s. d'huile, sel, 1 poignée d'amandes, 300 g de viande hachée, 1 oignon haché, 2 bottes de persil hachées, 6 œufs, 1 cuillère d'amandes en poudre, 1 voile de cannelle et de poivre noir, 2 c. à s. d'huile**

Faire revenir dans l'huile et le beurre la viande en morceaux, l'oignon haché, le sel, le poivre, la cannelle, couvrir d'eau et laisser cuire, puis ajouter les amandes mondées entières jusqu'à cuisson parfaite de la viande. Cuire 30 mn à feu doux le hachis de viande avec les oignons hachés, le sel, le poivre, la cannelle et l'huile, laisser cuire. Beurrer légèrement un plat, disposer la viande désossée, les couvrir avec 2 cuillerées à soupe de sauce de cuisson. Ajouter la viande hachée cuite, les œufs, le persil, et

les amandes en poudre. Faire dorer à four chaud 15 mn. Sortir le plat, l'arroser de la sauce restante.

Couper en 6 triangles et garnir de tranches de citron.

## Oudinet el kadi



**3 mesures de farine, 3/4 mesure de beurre ou margarine, 1/2 c. à c. de sel, de l'eau pour ramasser la pâte, de l'huile pour frire, du miel aromatisé avec 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, graines de sésame**

Vous pouvez utiliser le pétrin ou bien pétrir à la main, c'est la même procédure.

Mettre la farine et le sel en premier, ajouter la moitié du beurre fondu pour avoir une pâte sablée. Arroser d'un peu d'eau pour ramasser la pâte qui doit être ferme.

Arroser alors petit à petit du reste de beurre fondu et tiède.

Filmer la pâte et laisser reposer 30 minutes.

Ouvrir la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découper des rondelles avec un emporte-pièce cannelé de préférence.

Bien pincer au milieu pour avoir un genre de papillon. Terminer tout le travail avant de les frire dans de l'huile chaude non fumante.

Tremper directement dans du miel tiède et parsemer au fur et à mesure de graines de sésame.

## Astuces gâteaux

### Blancs en neige : ne pas les faire retomber !

Pour éviter de faire retomber les blancs en neige lorsqu'on les incorpore à une préparation, le meilleur conseil, c'est la délicatesse ! Le geste doit être aéré, en partant du fond du récipient, tout en remontant vers le haut. Que ce soit avec une cuillère en bois ou un fouet, il ne faut pas de geste énergique, mais plutôt «caresser la matière». Pour vous aidez, ajoutez un peu de sucre semoule dans les blancs en fin de battage pour les meringuer légèrement, ce qui leur donne une meilleure tenue.

## Sablés au chocolat fourrés



**190 g de beurre mou, 75 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, 200 g de farine, 10g de cacao en poudre**  
Pour le fourrage : Une marmelade-gelée de citron ou une confiture à l'orange, ou autre, selon le goût

Travailler le beurre avec le sucre glace à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux, ajouter le blanc d'œuf, mélanger puis incorporer la farine et la poudre de cacao.

On obtient une pâte crémeuse qu'il faut mettre ensuite dans une poche à douille.

Puis former des rosaces sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir avant de garnir avec la gelée de citron, ou autre confiture.