

Brick crevettes  
et surimi



1 paquet de feuilles de dioul, crevettes, bâtonnets de surimi, pommes de terre cuites à la vapeur, fromage (en portions), sel, poivre, persil

Décortiquez les crevettes et les coupez en petits morceaux ainsi que les pommes de terre et les bâtonnets de surimi. Mettre le tout dans un récipient et ajouter le sel, le poivre, le fromage, le persil et bien mélanger le tout. Remplissez les feuilles de dioul de farce et les faire frire soit dans une poêle avec de l'huile soit au four.

MOUSSE D'AUBERGINES  
ET TOMATES



3 aubergines, 4 tomates bien mûres, 1 cuillère à soupe de graines de sésame, 2 gousses d'ail, 2 blancs d'œufs, 1 yaourt nature, sel, poivre

Préchauffez le four th 8 (240°). Emballez les aubergines dans du papier aluminium. Enfournez et faites cuire 20 minutes. Sortez les aubergines

du four, coupez-les en deux et récupérez la chair avec une cuillère. Réservez. Mettez le four sur thermostat 6 (180°). Entaillez en croix la partie arrondie des tomates. Plongez-les dans l'eau bouillante. Quand la peau commence à se détachez, égouttez et rafraîchissez-les. Pelez et épépinez les tomates puis coupez-les en morceaux.

Pelez et hachez les gousses d'ail. Mettez la chair d'aubergines, les morceaux de tomates, les gousses d'ail, les graines de sésame et le yaourt nature dans un mixeur. Mixez à puissance maximale jusqu'à obtention d'une purée fine. Versez-la dans un saladier. Salez et poivrez. Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la purée d'aubergines et tomates. Versez la préparation dans une terrine. Placez la terrine dans un bain-marie. Couvrez la terrine et enfournez. Faites cuire 1 heure 30. Sortez la terrine du four et du bain-marie. Laissez tiédir avant de servir.

Tajine bournaz



500 g de viande de mouton coupée en très petits morceaux, 1 c. à c. de harissa (facultatif), 1 pincée de poivre noir, 2 c. à c. de poivre rouge doux, 2 bouquets de persil, 3 c. à s. d'huile, 2 oignons, 500 g de tomates fraîches, 3 grosses pommes de terre, 3 courgettes, 1 tasse à thé de mie de pain, 2 œufs, 3 poivrons verts, sel.

Faites macérer la viande avec la harissa, le poivre noir, le poivre rouge, le persil haché et le sel. Préparez la sauce en faisant revenir cette

viande dans 2 cuillerées d'huile avec les oignons émincés et les condiments. Ajoutez les tomates épluchées et épépinées et une tasse

d'eau. Laissez cuire à feu très doux. Hachez le reste de la viande avec un gros bouquet de persil, assaisonnez et faites

revenir très doucement dans un peu d'huile. Epluchez et évidez les pommes de terre et les courgettes. Ajoutez la pulpe de ces légumes à la viande hachée avec une tasse d'eau. Laissez réduire complètement. Pilez le tout et ajoutez la mie de pain trempée et égouttée. Liez avec les œufs entiers. Farcir de ce hachis les courgettes, les pommes de terre et les poivrons (après avoir enlevé les graines et les queues). Ajoutez les légumes farcis à la sauce, terminez la cuisson à feu très doux et servez chaud.

Photos : DR

M'kadam souiri



1 poulet, 2 gros oignons, 3 bottes de persil, 1 botte de coriandre, 1 gousse d'ail, 1 bâton de cannelle, 3 œufs, 1 pincée de safran, 1 citron, sel

Coupez le poulet en morceaux. Eplucher l'ail et les oignons. Les hacher ainsi que le persil et la coriandre. Chauffer de l'huile au fond la cocotte, verser les oignons dans l'huile bien chaude, les laisser fondre puis ajouter les morceaux de poulet avec la coriandre, les 3/4 du persil, le sel, le poivre et l'ail. Ajouter sur les poulets le safran, le bâtons de cannelle et le jus de citron. Mélanger, couvrir et laisser cuire 40 min. Battre les œufs dans une terrine. Ajouter du persil haché restant. Mélanger. Disposer le poulet dans un plat, napper de la préparation aux œufs. Couvrir et faire cuire 10 min. Servir le m'kadam souiri chaud, dans le plat de cuisson.

Tarte à la crème pâtissière

POUR LA PÂTE : 200 g de farine, 100 g de beurre, 2 jaunes d'œuf, 1 cuillère de sucre, 1 sachet de sucre vanille (NOUARA)

POUR LA CRÈME : 1/4 litre de lait, 4 cuillères de sucre, 2 cuillères de farine, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 1 sachet de sucre vanille (NOUARA)

LA PÂTE : On met la farine, le sucre, le sucre vanille et le beurre et on mélange bien jusqu'à ce qu'il devienne sablé, puis on ajoute les jaunes d'œufs et on met la pâte au réfrigérateur 30 min. Etaler la pâte dans un moule et la faire cuir 20 min

LA CRÈME : Mettre les œufs, le sucre, le sucre vanille, la farine, mélanger bien, ajouter le lait mélangez. Mettre le mélange dans une casserole, porter au feu mélanger bien jusqu'à ce que le mélange devienne fluide. Décorez avec la crème à l'aide d'une poche à pâtisserie.

