

# Terrine de viande hachée et de poulet



Photos : DR

300 g de viande de bœuf hachée, 1 blanc de poulet, 100 g de pain rassis imbibé de lait puis émietté, 1 œuf, 1 oignon râpé, 5 gousses d'ail épluchées et coupées en petits morceaux, 1/2 bouquet de coriandre, 1/2 bouquet de menthe, sel, poivre, 1/2 cuillère à café de

cannelle en poudre, 1 pincée de noix de muscade

Coupez les blancs de poulet en bâtonnets. Dans une terrine, versez la viande hachée, râpez par-dessus l'oignon, écrasez les gousses d'ail, ciselez finement la coriandre et la menthe. Salez, poivrez, muscadez, ajoutez la cannelle.

Ajoutez le pain émietté et l'œuf, puis malaxez le tout avec la main. Tapissez un moule à cake de papier aluminium. Remplissez la terrine en alternant viande hachée et blanc de poulet. Couvrez de papier aluminium et faites cuire au bain-marie au four durant 1h30. Réservez 12 heures au frais.

## Crème de riz aux épices

1/2 tasse de farine de riz, 1 c. à c. de carvi, 4 tasse d'eau, une poignée d'amandes hachées, 1 tasse de sucre, 1/2 c. à c. de cannelle, 4 tasses d'eau



Délayer la farine de riz dans un peu d'eau. Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre. Porter lentement à ébullition, en remuant pour faire fondre le sucre. Ajouter la farine de riz, la cannelle et le carvi. Laisser cuire jusqu'à épaississement du mélange, sans cesser de remuer. Répartir dans des assiettes individuelles et mettre au réfrigérateur. Saupoudrer d'amandes et servir.

## Vols-au-vent

Vols-au-vent, 1 cuillère à soupe de beurre, 1 cuillère à soupe de farine, 1/4 litre de lait, 125 g de champignons, 250 g de crevettes décortiquées, court-bouillon, 50 g de fromage râpé, blanc d'œuf, 1 jaune d'œuf, sel, poivre, muscade



Faire cuire les crevettes pendant 5 minutes dans un court-bouillon. Faire tremper les champignons dans l'eau chaude pendant 15 minutes, laisser égoutter, les couper en petits morceaux. Faire fondre le beurre dans

une casserole à fond épais, saupoudrer de farine, mélanger énergiquement avec une cuillère en bois, ajouter graduellement le lait en remuant sans cesse, assaisonner du sel, poivre, muscade. Incorporer les champignons et les crevettes, laisser réduire sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Remplir les vols-au-vent avec la farce, parsemer de parmesan râpé, faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 5 minutes. Servir aussitôt.

## Crêpes au thon

500 g de farine, 1 sachet de levure boulangère, 3 oignons, 2 boîtes de thon, 1 botte de persil, 100 g d'olives dénoyautées, cumin, paprika, huile d'arachide, 2 jaunes d'œuf, sel, poivre



Préparer tout d'abord la pâte à crêpes en mélangeant la farine, le sel et la levure en y versant un peu d'eau tiède. Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Faire des petites boules de la taille

d'une mandarine et les enduire d'huile. Laisser reposer et préparer la farce en attendant. Pour cela, faire revenir les oignons hachés dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Hacher finement le persil et couper les olives en rondelles. Les ajouter aux oignons. Ajouter le thon et les épices. Faire revenir l'ensemble pendant 5 minutes environ.

**Pliage des crêpes :** Prendre une boule et l'étaler sur un plan de travail huilé. Aplatir avec les doigts huilés jusqu'à ce que la pâte soit très fine. Mettre un peu de farce au milieu et rabattre vers le centre deux bords opposés en les faisant se chevaucher. Faire la même chose dans le sens de la largeur. On obtient ainsi un carré qu'on aplatit légèrement, badigeonner de jaune d'œuf. Disposer sur une plaque huilée et mettre au four moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

## 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 au fromage écrasé 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 sur un lit de salade.



## Khobz el-bey

1 mesure d'amandes émondées et moulues.  
1 mesure de chapelure, 1 mesure d'œufs,  
1/2 mesure de sucre, 1/2 mesure de beurre, 1/2 mesure de lait, 2 c. à s. de levure chimique (Nouara), zeste d'un citron  
**Le sirop :** 1 litre d'eau, 750 g de sucre, une petite tranche d'écorce de citron

Dans un faitout, mélanger les œufs, le sucre et le beurre (au batteur) jusqu'à obtention d'une pâte lisse et blanche, puis ajouter le lait, le mélange d'amandes, la chapelure la levure chimique et le zeste de citron. A l'aide d'une spatule en bois, faites mélanger le tout soigneusement. Graisser un plateau allant au four, verser le mélange et enfourner. Une fois cuit, arroser d'un sirop léger, laisser reposer.

