

## Tajine bounarine

Blanc de poulet, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 4 œufs, 150 g de fromage rouge, 1 feuille de laurier, 1 bouquet de persil, poivre noir, sel



Photos : DR

Coupez le blanc de poulet en dés. Faites-les frire et égouttez. Faites bouillir les pois chiches dans de l'eau salée, avec une feuille de laurier. Dans un saladier, mélangez les morceaux de poulet, les pois chiches cuits, le poivre noir, le sel et le persil haché finement. Versez le mélange dans un plat allant au four, préalablement beurré. Versez dessus les œufs battus avec la moitié du fromage râpé. Ensuite, saupoudrez du fromage râpé restant et laissez gratiner au four.

## Champignons à la crème



250 g de champignons, 20 cl de crème fraîche, 4 brins de persil, 1 c. à s. de farine, 1 c. à s. d'huile

Mettre les champignons dans une poêle avec l'huile, faire revenir en remuant. Les saupoudrer de farine et de persil finement coupé, saler en remuant le tout, ajouter si nécessaire un peu d'eau tiède, incorporer la crème sans cesser de remuer. Servir aussitôt.

## Flan parisien avec la préparation pour flans

Une pâte brisée, 1 l de lait, 1 œuf, 160 à 200 g de sucre, 110 g de poudre à flan selon votre gout



Préparer une pâte brisée et la laisser reposer environ 20 mn. Dans le saladier, délayer la moitié du sucre, l'œuf et la poudre à flan avec un peu du lait. Faire bouillir le reste du lait dans une casserole avec le reste du sucre, puis incorporer la préparation au lait bouillant et laisser cuire 2 à 3 mn en remuant constamment jusqu'à épaississement. Étaler la pâte et garnir un moule. Verser la crème chaude sur la pâte. Enfourner et laisser cuire 1h à 200° puis laisser refroidir.



## Salade de betterave persillée

300 g de betterave cuite, 2 branches de persil hachées, 1 oignon haché, 4 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de vinaigre, 1 c. à s. de moutarde, sel, poivre

Éplucher la betterave et la couper en petits dés dans un saladier. Dans un bol, faire la sauce avec la moutarde et l'huile puis mélanger énergiquement. Ajouter ensuite le vinaigre, le persil haché et l'oignon. Assaisonner avec le sel et le poivre. Verser la sauce sur les betteraves et servir.

## 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, 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, 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.



## 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 au 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.

