

M'chimechette



Photos : DR

Poulet ou viande, 1 poignée de pois chiches (trempés la veille), 1 oignon, 1 cuil. à soupe de smen, 2 à 3 cuil. à soupe d'huile, 500 g de pommes de terre, 250 g de viande hachée, 4 à 5 œufs, poivre noir, cannelle, sel, l'huile pour friture

La maïzena est de la fécule de maïs utilisée pour lier et épaissir des soupes, des sauces, des desserts ou une fondue au fromage



Utilisation: Pour éviter la formation de grumeaux, délayer la maïzena dans un liquide froid (eau, bouillon, etc.) avant de l'ajouter à un liquide bouillant en remuant constamment. À 60-70°C, la fécule gonfle et le liquide s'épaissit.
Proportions : Env. 1 cc rase (5 g) de maïzena pour 2 dl de sauce.

Mrouzia (sucrée, salée)

Viande d'agneau coupée dans le gigot ou le collier, 15 cl d'huile d'olive ou de table, 1 c. à s. de ras-el-hanout, 6 gousses d'ail hachées, 1/2 c. à c. de safran, 300 g de raisins secs noirs, 100 g d'amandes mondées et grillées, 200 g de miel, 1 l d'eau, sel



Dans un récipient déposer la viande. Ajouter les épices et l'ail. Recouvrir le récipient d'un film alimentaire et laisser mariner le tout durant 24 h au réfrigérateur. Dans une marmite à fond épais sur feu doux, déposer la viande et sa marinade. Ajouter l'eau et l'huile, et

laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande cuise et devienne tendre, et la sauce onctueuse. Ajouter alors les raisins secs, lavés et égouttés, le miel. Remuer la marmite de temps en temps en la tenant par les anses, ne pas utiliser d'ustensile afin que la viande reste intacte. Retirer la marmite du feu lorsque la viande est caramélisée et la sauce dorée. Déposer la mrouzia garnie de raisins secs et nappée de sauce dans un plat de service. Décorer avec les amandes grillées.

Dans une cocotte, mettez le poulet ou la viande, l'huile, smen, oignon râpé, poivre noir, cannelle et le sel puis faites revenir sur feu moyen. Couvrez d'eau, ajoutez les pois chiches et continuez la cuisson.

D'autre part, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en deux puis faites-les cuire à l'eau salée. Retirez et égouttez-les, passez-les rapidement à la moulinette. Ajoutez à la purée deux œufs entiers, sel, poivre noir et la cannelle puis mélangez bien le tout et laissez de côté. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, 1 œuf entier, 1 noix de margarine, poivre noir, cannelle et 1 pincée de sel. Formez de petites boulettes de la grosseur d'un noyau d'abricot, plongez-les dans la sauce et laissez cuire pendant quelques minutes puis retirez-les et égouttez-les.

Formez avec la purée de pommes de terre des boulettes de la grosseur d'un abricot, ensuite faites un trou au milieu de chacune d'elles. Introduisez-y une boulette de viande hachée et refermez.

Trempez les boulettes dans les œufs battus puis faites-les dorer dans une friture. Retirez-les puis disposez-les sur un papier absorbant. Piquez chaque boulette d'une petite branche de persil.

Roulés de pomme de terre



800 g de pommes de terre, 1 œuf entier + 1 jaune, 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 : 500 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 étendez 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. Servez chaud, accompagné d'une salade.

Cocktail bananes-pêches



Dans un mixeur, mettre 2 bananes, 2 pêches, quelques gouttes de jus de citron et quelques glaçons (environ 8). Sucrez si vous voulez. Mixer, déguster.



Calamars à la tomate

1 kg de calmars congelés, 1 verre à thé d'huile, 6 tomates, 1 c. à c. de piment doux, un peu de piment fort, 3 gousses d'ail, sel, poivre

Éplucher et épépiner les tomates, les couper en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire cuire les calmars coupés en morceaux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, saler et poivrer, ensuite ajouter les tomates, le persil haché et l'ail haché, assaisonner de poivre, piment doux, piment fort, laisser cuire sur feu doux pendant 35 minutes. Servir aussitôt.

Bricks aux crevettes et surimi

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



Décortiquez les crevettes et les couper en petits morceaux ainsi que les pommes de terre et les batonnets 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 bricks de farce et les faire frire soit dans une poêle avec de l'huile soit au four.

