Poulet au citron confit

Photos : DR

Des morceaux de poulet au choix, 2 oignons, 1 bouquet de persil, coriandre, 4 gousses d'ail, 1 citron confit, des olives vertes ou mauves ou un mélange, huile, 1 c. à c. de sel, 1 c. à c. de poivre, 1 c. à c. de curcuma

Epluchez les oignons, coupez-les grossièrement. Coupez le coriandre et le persil, la moitié d'un citron confit en petits dés, et épluchez les gousses d'ail. Dans un grand saladier, mettez le persil et la coriandre, ajoutez l'oignon restant émincé finement, les gousses d'ail écrasées, les dès de citron confit, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, les épices. Bien mélanger afin d'obtenir une marinade, enduisez le poulet avec, en essayant d'en passer sous la peau, et déposez à l'intérieur également. Mettre une marmite sur le feu, versez de l'huile et jetez-y les oignons que vous laisserez légèrement colorer, puis ajoutez le poulet et le restant de marinade. Faites revenir le poulet, sur tous les côtés, ajoutez un peu d'eau, surtout ne recouvrez pas entièrement. Couvrir et laissez cuire doucement, en ajoutant, une fois que le poulet est presque cuit, le restant de persil et de coriandre. Pendant ce temps, coupez le citron confit restant en lamelles fines, et préparez les olives. Une fois que le poulet est cuit, baissez le feu, ajoutez les olives, la moitié du restant du citron confit, le reste servant à la présentation du plat, laissez mijoter cinq à dix minutes. Disposez le poulet dans une grande assiette ou un tajine, les lamelles de citron confit dessus, recouvrez avec les olives fondantes, et la sauce.

Khdiwedj

Viande de mouton en morceaux (gigot), 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 2 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de smen, 1 oignon, 1/2 c. à c. de cannelle, 1 pincée de poivre noir, 5 œufs, 1 c. à c. d'amidon, 1/2 tasse d'eau de fleur d'oranger (ou de l eau selon les goûts), 1 citron, 1 bouquet de persil, sel

Faites revenir la viande avec l'huile, le beurre, l'oignon râpé, le poivre, la cannelle et le sel. Ajoutez 1/2 litre d'eau. Mettez les pois chiches dans la sauce, faites cuire, réduisez la sauce, arrosez avec le jus du 1/2 citron et l'eau de fleur d'oranger. Donnez encore quelques bouillons et retirez du feu. Disposez la viande et les pois chiches dans un plat allant au four, arrosez avec la moitié de sauce seulement et réservez l'autre moitié. Battez les œufs avec l'amidon, le jus de la deuxième moitié de citron, un peu de sel et du persil haché. Versez sur la viande. Mettez au four assez chaud auquel vous aurez réduit un peu de la flamme. Dès que le dessus sera bien doré, retirez du four. Au moment de servir, arrosez le tout de sauce bien chaude. L'amidon peut être remplacé par la maïzena.

Escalopes de poulet aux olives

4 belles escalopes de poulet, 1 petit oignon émincé, 8 olives vertes dénoyautées et coupées en rondelles, 2 c. à s. de crème fraîche, 2 c. à c. d'huile d'olive, sel et poivre

Dans une poêle antiadhésive, faites dorer l'oignon préalablement pelé et émincé avec l'huile d'olive puis réservez. Séchez les escalopes à l'aide d'un papier absorbant puis passez-les à la poêle 5 minutes de chaque côté. Pendant que la viande dore, préparez la sauce : mélangez dans un bol la crème fraîche, le sel, le poivre, les rondelles d'olives. Dans la poêle, remettez les escalopes et la sauce, laissez cuire encore une minute et servez.

Mouhalabia

1 litre de lait, 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, 125 g de sucre en poudre, 50 g de raisins secs. La garniture : fruits confits, quelques dattes hachées, chocolat noir concassé, 6 c. à s. de maïzena

Mettre les raisins secs dans un bol, couvrez-les d'eau tiède et laisser gonfler. Mélanger dans une casserole le lait, la maïzena et le sucre en poudre. Faire cuire à feu doux et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, sans cesser de mélanger, ajouter les raisins soigneusement égouttés et l'eau de fleur d'oranger. Répartir cette préparation dans des bols individuels, mettez-les au réfrigérateur. Au moment de servir, décorez-les avec les dattes hachées, le chocolat noir concassé et les fruits confits.

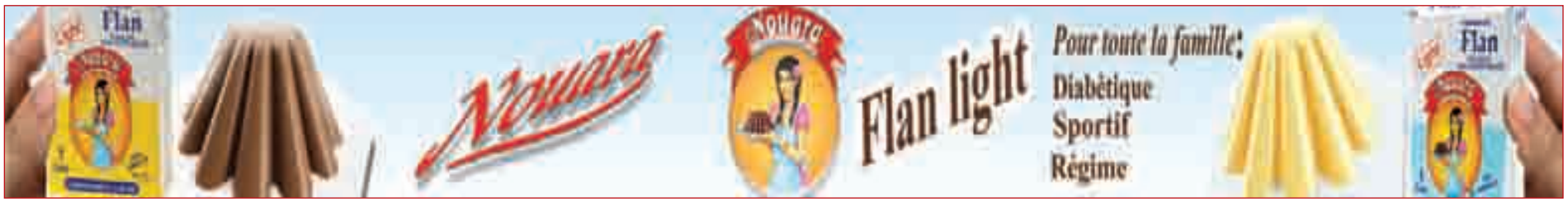
Crème patissière

100 g de sucre, 50 g de farine, 1/2 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 2 sachets de sucre vanillé

1. Placez une grande casserole sur feu vif, puis versez-y le lait et le sucre vanillé.
Remuez pour bien imprégner le lait du goût de vanille.
2. Pendant ce temps, dans un saladier, versez le sucre et les jaunes d'œufs, puis fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Versez la farine en mélangeant. Une fois le lait porté à ébullition, versez-le dans le saladier en mélangeant, jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Reversez le tout dans la casserole et faites-la à nouveau chauffer, cette fois à feu doux.
5. Remuez régulièrement jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse. Retirez du feu et laissez tiédir, tout en mélangeant régulièrement pour éviter que la surface ne se fige.

Mousse aubergines-tomates

3 aubergines, 4 tomates bien mûres, 1 c. à s. de graines de sésame, 2 gousses d'ail, 2 blancs d'œuf, 1 yaourt nature, sel, poivre

Préchauffez le four th 8 (240°). Emballez les aubergines dans du papier d'aluminium, enfournez et laissez cuire 20 minutes. Sortir 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 détacher 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 que vous placerez dans un bain-marie. Couvrez et enfournez. Faites cuire 1 heure 30. Sortez la terrine du four et du bain-marie. Laissez tiédir avant de servir.