

Tadjine bel djben

300 g de viande, 1 oignon, 1 c. de smen ou d'huile, sel, poivre noir, cannelle, 200 g de viande hachée, 50 g de beurre, 50g de fromage blanc salé, 1 œuf, 1 jus de citron, sel, poivre noir, persil

Préparez la sauce avec la viande coupée en morceaux, l'oignon râpé, smen, poivre noir, sel, un peu de cannelle et un verre d'eau. Laissez mijoter sur feu moyen. Après cuisson de la viande, ajoutez environ un demi-litre d'eau. Par ailleurs, mélangez la viande hachée, l'oignon râpé, le beurre, le fromage, l'œuf, sel, poivre et le persil haché menu. Formez des boulettes que vous passerez dans la farine et faites frire. Egouttez, versez ces boulettes dans la sauce et laissez mijoter sur feu doux durant 5 minutes. Servez avec un jus de citron.



Photos : DR

Thé à la menthe et aux pignons

2 c. à c. de thé vert, 1 poignée de menthe fraîche, sucre en morceaux au goût, pignons



Rincer la théière à l'eau bouillante. Mettre 2 c. à c. de thé et un demi-verre à thé d'eau bouillante. Mélanger rapidement et jeter cette première eau. Froisser les feuilles de menthe et les mettre dans la théière. Ajouter les morceaux de sucre selon le goût. Remplir d'eau bouillante et laisser infuser environ 5 minutes. Servir le thé dans des verres à thé. Puis vider les verres dans la théière. Renouveler cette opération trois fois, cette méthode permet de mélanger intimement le thé, les arômes de menthe et le sucre. Servir le thé fumant sans remplir complètement les verres. Ajouter dans les verres des pignons que vous aurez grillés au préalable.

Mechouia

4 poivrons ou piments (ou les deux à la fois), 5 tomates, gousse d'ail, jus de citron, sel, poivre, 2 c. d'huile d'olive, thon, câpres, olives vertes ou noires



Sélectionner des tomates bien fermes et des piments ou poivrons frais. Laver et essuyer, faire chauffer le four à 350 degrés. Placer les tomates et les piments dans un plateau et laisser griller durant 30 min. A mi-cuisson, retourner les légumes et ajouter la gousse d'ail. Laisser griller jusqu'à ce que la peau noircisse et devienne plus tendre. Une fois cuits, les éplucher avec douceur afin que la peau ne se détache pas avec la

chair des légumes. Ensuite, prendre les poivrons bien nettoyés et épépinés, les placer dans un *mahraz*, sinon un mixeur, mais il faut être attentif pour que les poivrons, les tomates et l'ail ne soient trop broyés. Videz le mélange dans un petit saladier, ajouter deux cuillères d'huile d'olive, une cuillère de jus de citron frais, sel, poivre, câpres. Bien mélanger. Vider le contenu dans un grand plat, ajouter le thon et les olives, mettre au frigo 15 min ou plus. Servir frais.

Brick 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 coupez-les 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.

Pommes au sirop

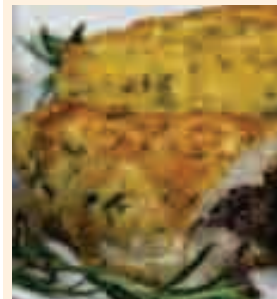
4 pommes évidées et épluchées, colorant rouge, crème fouettée, quelques feuilles de menthe, 3/4 tasse de sucre, 2 tasses d'eau un sachet de vanille



Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Chauffer lentement pour faire fondre le sucre. Porter à ébullition, incorporer la vanille et quelques gouttes de colorant et baisser le feu. Ajouter les pommes et laisser pocher jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Veiller à ce qu'elles ne se défassent pas. Enlever les pommes avec précaution et disposer dans une assiette à dessert. Mettre un peu de crème fouettée à l'intérieur de chaque pomme. Coiffer avec les feuilles de menthe et napper avec le sirop de pochage. Servir tiède.

Filets de poulet à la chapelure

4 filets de poulet, 1 c. à s. de moutarde, 2 c. à s. d'huile, 1/2 verre d'eau, 2 c. à s. de vinaigre, 4 c. à s. de crème fraîche, 2 œufs, chapelure, farine, sel, poivre



Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile, le vinaigre, la crème fraîche, sel et poivre et remuer jusqu'à obtention d'une sauce. Enduire les filets de poulet avec la sauce et laisser macérer une nuit. Mettre la chapelure dans une assiette et la farine dans une autre. Battre les œufs dans un bol avec une fourchette, assaisonner de poivre et de sel, trempez-les dans l'œuf, les fariner puis les passer dans la chapelure. Faire frire les filets de poulet dans l'huile chaude, les dorer des deux côtés. Servir.

Pain de viande en croûte



De la pâte feuilletée, un jaune d'œuf, 500 g de viande hachée, 5 c. à s. de chapelure, 3 œufs, 2 c. à c. d'ail en poudre, 2 c. à c. de cumin, 2 bonnes c. à s. de persil haché, sel, poivre, 3 œufs durs

Mettre la viande hachée dans un ravier, ajouter la chapelure, les 3 œufs, l'ail, le cumin et le persil haché, saler et poivrer puis bien mélanger. Façonnez la viande en forme de pain, creuser le centre pour mettre les 3 œufs durs puis enfermer les œufs dans la farce de viande. Etaler la pâte feuilletée à l'aide d'un couteau couper de fines lamelles et disposez-les sur le pain de viande. Badigeonner le pain de jaune d'œuf puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 45 à 50 minutes (surveiller la cuisson). Laisser refroidir un peu et couper le pain de viande en tranches, servir avec une rondelle de citron.