

Ojja aux boulettes

100 g de piments doux verts, 150 g de tomates, 4 œufs, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café de carvi, 25 g de concentré de tomates, 5 cl d'huile d'olive, sel, poivre

Pour la farce des boulettes : 150 g de viande de bœuf hachée, 1 oignon, 1 cuillère à café de carvi, 25 g de persil, 5 g de menthe séchée, 1 cuillère à café de harissa, sel, poivre

Dans un récipient, préparez la farce des boulettes en mettant la viande de bœuf hachée, l'oignon et le persil hachés, le carvi, la menthe séchée, la harissa, le sel et le poivre. Prenez un peu de farce dans les mains et roulez-la afin de confectionner de petites boulettes. Dans un faitout, faites revenir 5 cl d'huile d'olive puis mettre le concentré de tomates. Délayez et ajoutez les gousses d'ail écrasées et les tomates coupées en petits dés, le sel et le poivre, puis le carvi et mélangez.

Faites revenir environ 5 minutes. Ajoutez de l'eau chaude à la préparation et continuer la cuisson environ 20 minutes. Ajoutez les piments verts, épépinés et



Photos : DR

coupés en petits dés et laissez cuire environ 10 minutes.

Puis incorporez délicatement les boulettes et poursuivez la cuisson environ 7 minutes. Dans un saladier,

cassez les 4 œufs et disposez-les délicatement dans la préparation. Dès que les blancs coagulent, dressez l'ojja aux boulettes dans un plat de service avec du persil haché, si désiré.

Tajine aux œufs et oignons

4 œufs, 2 oignons, 2 tomates, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre



soient dorés. Casser les œufs sur les tomates et laisser mijoter 2 minutes. Il faut que les blancs cuisent et le jaune reste liquide. Servir aussitôt.

Eplucher et émincer finement les oignons. Eplucher les tomates et coupez-les en fines rondelles. Mettre dans un tajine une couche des oignons émincés, recouvrir de rondelles de tomates, arroser d'huile d'olive, saler, poivrer et laisser cuire à couvert sur feu doux jusqu'à ce que les oignons

Roulé aux œufs, fromage et poulet

12 œufs, 4 c. à s. de farine, poivre, 4 c. à s. de lait, 4 tranches de poulet, 150 g de fromage, beurre, persil

Mélangez 8 œufs avec la farine, le lait et le poivre. Battez 4 blancs d'œufs en neige et mélangez-les à l'omelette. Badigeonnez le fond et les bords d'une poêle pas trop grande avec du beurre fondu ou de l'huile. Versez-y l'omelette et ajoutez le fromage au milieu, ainsi que le poulet coupé en lamelles. Passez la poêle au four chauffé à 170°C pendant 15 minutes. Garnissez avec du persil haché et servez.



L'ham lahlou besbiaât el-aroussa

Viande, 500 g de pruneaux, 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger, 1 bonne cuillère à soupe de margarine, 2 c. à soupe d'huile sans goût, 1 bâtonnet de cannelle + 1/2 c. à café de cannelle en poudre, 350 g de sucre semoule, djeldjelène grillé. Pour la pâte : 250 g d'amandes ou de cacahuètes grillées moulues, 1 c. à soupe de sucre, 1 pincée de cannelle, 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, 1 à 2 œufs entiers, l'huile pour friture, maïzena

Versez un litre d'eau dans une marmite, ajoutez la viande, la margarine, l'huile, la cannelle en poudre et le bâtonnet. Mettez la marmite sur le feu et laissez cuire. En cours de cuisson, ajoutez l'eau



si c'est nécessaire. Après cuisson de la viande, incorporez le sucre et laissez

encore cuire. Entre-temps, lavez les pruneaux puis plongez-les dans la sauce et arrosez-les d'eau de fleur d'oranger. Terminez la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit un peu épaisse.

Préparation de s'biaat el-aroussa

Dans une cuvette, mettez les amandes, le sucre et la cannelle puis arrosez-les d'eau de fleur d'oranger. Ajoutez peu à peu les œufs battus en malaxant jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Formez de petits doigts, enrobez-les de maïzena. Plongez-les au fur et à mesure dans la friture et laissez-les dorer. Trempez-les directement dans la sauce et laissez-les absorber. Présentez dans un plat saupoudré de djeldjelène grillé.

Basboussa à la noix de coco

1 verre de semoule, 1 verre de farine, 1 verre de sucre, 1 verre de noix de coco, 1 verre d'huile, 1 verre de lait, 2 œufs, 1 c. à c. de levure chimique. Pour le sirop : 3 tasses d'eau mélangée avec de l'eau de fleur d'oranger, 1,5 tasse de sucre, de la vanille, du citron



Mélanger les ingrédients du sirop et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes. Laisser tiédir. Batre les œufs et les mélanger au lait, à l'huile et au sucre. Mélanger la semoule, la farine et la levure et les ajouter au mélange lait et huile. Beurrer un plat allant au four et y verser la préparation. Faire cuire doucement pour pas que la semoule sèche. A la sortie du four, répartir le sirop sur le gâteau et le saupoudrer de noix de coco.

Boureks aux épinards

1 paquet de feuilles de bricks, 1 botte d'épinards, 3 gousses d'ail, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 3 œufs, 1 pincée de piment rouge ou paprika, 1 pincée de poivre noir, 1 oignon, sel



Préparer les épinards en ôtant les tiges, puis couper les feuilles en lamelles et les mettre à la vapeur puis saler. Dans une poêle, mettre de l'huile pour faire revenir l'oignon émincé, écraser dessus l'ail, saler et poivrer. Au bout de 10 minutes,

ajouter les épinards, le concentré de tomates et le piment rouge et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Batre les œufs en omelette, verser sur les épinards, laisser cuire quelques instants et retirer la poêle du feu. Plier chaque feuille de brick en trois, les 2 côtés opposés l'un sur l'autre. Poser une grande cuillère de farce sur l'extrémité, plier vers le côté opposé, puis vers l'autre côté, jusqu'à la fin, vous obtenez ainsi un triangle. Répéter l'opération avec chaque feuille. Dans une poêle mettre de l'huile à chauffer, et faire dorer les deux faces des boureks, égoutter et arroser de citron.