

Samoussas à la viande



Pour 4 personnes, préparation : 30 min,
cuisson : 10 min

Pour la pâte : farine : 250 g, eau froide : 1 dl, sel : 1 pincée
Pour la farce : bœuf haché : 150 g, oignon : 1, thym : 1
branche, curry en poudre : 1 c. à café, huile d'olive : 1
c. à soupe, sel, poivre, huile de friture

Préparez la farce : émincez l'oignon et faites-le revenir doucement dans l'huile avec la viande émietlée. Ajoutez le thym, le curry, salez, poivrez et laissez cuire 3 min. Préparez la pâte en mélangeant doucement la farine, l'eau et le sel. L'étalez et coupez en 16 carrés. Faites chauffer l'huile de friture. Disposez la farce sur chaque carré de pâte et refermez de façon à faire un chausson triangulaire en pinçant les bords avec les doigts mouillés. Mettez les samoussas dans l'huile bien chaude, égouttez-les lorsqu'ils sont bien dorés. Servez tiède ou froid.

Gâteau de courgettes aux herbes



Pour 4 personnes, préparation :
30 min, cuisson : 1h15, temps de repos : 1 h

Courgettes : 700 g, tomates : 2, ail : 1 gousse, œufs : 3, crème fraîche : 20 cl, yaourts : 2, citron : 1/2, farine : 1 c. à soupe, huile d'olive : 2 c. à soupe, gros sel : 1 c. à soupe, menthe fraîche : 1 brin, herbes fraîches mélangées (persil, cerfeuil, estragon, basilic...) : 1 bouquet, sel, poivre

Lavez les courgettes, coupez les extrémités puis râpez-les. Saupoudrez-les de gros sel et faites-les dégorger 1 h. Egouttez-les et épongez-les soigneusement. Préchauffez le four th.6 (180°C). Pelez et épépinez les tomates puis coupez-les en rondelles. Huilez et farinez un moule à cake, rangez les rondelles de tomates sur le fond du moule. Dans une casserole, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive, ajoutez l'ail écrasé au presse-ail et les courgettes. Faites cuire à couvert pendant 10 min. Assaisonnez de sel et de poivre. Lavez les herbes fraîches et la menthe, retirez-en les tiges et hachez les feuilles. Versez la moitié des herbes sur les courgettes. Battez les œufs et la moitié de la crème fraîche dans un bol, ajoutez aux courgettes, mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Versez dans le moule et faites cuire au four, au bain-marie, 1 h. Pour faire la sauce, pressez le citron dans un bol, fouettez les yaourts, le reste de crème fraîche, le hachis d'herbes, du sel et du poivre et mettez au réfrigérateur. Démoulez lorsque le gâteau a refroidi. Coupez en tranches et servez avec la sauce.

Tapenade

Pour 4 personnes, préparation : 20 min

Olives noires dénoyautées : 100 g, filets d'anchois : 100 g, câpres : 100 g, huile d'olive : 10 cl, moutarde : 1/2 c. à café

Débarrassez soigneusement les filets d'anchois de leurs arêtes. Dans un mortier, pilez les olives noires avec les filets d'anchois. Ajoutez-y la moutarde et les câpres. Travaillez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Incorporez-y l'huile d'olive, en filet, en faisant monter la préparation comme dans le cas d'une sauce mayonnaise. Servez la tapenade dans une coupelle, en entrée, avec des toasts chauds ou des tranches de pain grillé en accompagnement.

Poulet aux tomates et aux champignons



Pour 6 personnes, préparation :
20 min, cuisson : 1h

Poulet : 1, beurre : 30 g, farine : 1 c. à soupe, tomates : 3, basilic : 1 bouquet, eau : 3 verres, champignons : 150 g, olives noires : 15, bouquet garni (persil, thym, laurier) : 1, sel, poivre, persil

Couper le poulet en morceaux, mettre ces morceaux dans une sauteuse et les faire dorer de toutes parts dans le beurre. Lorsqu'ils sont bien dorés, les saupoudrer de farine, bien mélanger. Peler les tomates et épépinez-les puis les couper en dés. Les ajouter au poulet avec 3 feuilles de basilic frais, l'eau, le bouquet garni, saler et poivrer. Faire mijoter 30 mn. ajouter les champignons au poulet ainsi que les olives noires. Laisser mijoter encore 30 mn. Dresser le poulet dans un plat de service creux, avec la sauce, parsemer de persil ciselé. Servir avec des tagliatelles fraîches.

Trucs et astuces

CUISINIÈRE

● Pour redonner tout leur éclat aux brûleurs de votre cuisinière, trempez-les pendant plusieurs heures dans du vinaigre blanc.

EAU DE CUISSON DES LÉGUMES

● Lors de la cuisson, les légumes perdent leurs vitamines (notamment les vitamines B et C) qui passent à l'eau de cuisson. Conservez au frigo le liquide de cuisson de vos légumes : carottes, navets, choux, pois, etc. (à l'exception de celui des pommes de terre). Utilisez cette eau dans vos soupes, potages, sauces et ragoûts, car elle constitue un apport important en vitamines. Ainsi, vous récupérez une partie des éléments nutritifs perdus.

ENTREPOSAGE

● Certains aliments ne doivent pas être entreposés ensemble, car ils ne font pas bon ménage. Ainsi, les gaz dégagés par les oignons font pourrir les pommes de terre. Les carottes entreposées avec les pommes ou les poires développeront un goût amer.

Tarte aux épinards



Photos : DR

Pour 6 personnes, préparation 30 min,
cuisson 40 min,

50 g de beurre, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 350 g d'épinards, 5 feuilles de brik, 75 g de roquefort (facultatif), 3 œufs, 75 g de crème fraîche, 1 prise de muscat, 25 g de cerneaux de noix (facultatif), poivre noir.

Préchauffez le four sur th. 6 (180°C). Beurrez un moule de 20 cm de diamètre. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, puis laissez dorer l'ail et l'oignon hachés pendant 5 min à feu doux. Lavez les épinards et mettez-les dans la poêle. Laissez cuire quelques minutes. Egouttez le tout en pressant fortement. Faites fondre le beurre restant. Placez une feuille de brik dans le moule et badigeonnez-la de beurre fondu. Répétez l'opération jusqu'à la dernière feuille. Etalez les épinards sur la pâte et saupoudrez de roquefort émietté. Dans une terrine, battez les œufs avec la crème, le muscat et le poivre. Versez ce mélange sur les épinards. Décorez et faites cuire 30 min au four. Laissez tiédir et démoulez. Remettez au four pendant 5 min.

Escalopes de veau et pommes sautées sauce béarnaise



Pour 4 personnes, préparation :
25 min, cuisson : 35 min

Escalopes de veau : 4, œuf : 1, chapelure : 4 c. à soupe, huile : 4 c. à soupe, beurre : 2 c. à soupe, pomme de terre : 1 kg

Pour la sauce béarnaise : oignon : 1, estragon : 2 feuilles, poivre concassé : 1/2 c. à café, vinaigre : 5 cl, œufs : 2, beurre : 180 g.

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau. Salez les escalopes et passez-les dans 1 jaune d'œuf battu puis dans la chapelure. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile et 2 c. à soupe de beurre dans une grande poêle. Mettez-y à cuire les escalopes. Egouttez et épluchez les pommes de terre. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une sauteuse et faites-y dorer les pommes de terre. Mettez à bouillir dans une casserole le vinaigre, l'estrason, l'oignon et le poivre. Mettez hors du feu 1 c. d'eau froide dans la casserole et laissez refroidir. Ajoutez 2 jaunes d'œufs et fouettez vivement. Placez la casserole dans une autre de manière à faire cuire au bain-marie et à feu doux. Continuez de fouetter les jaunes jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Incorporez le beurre en morceaux et, dès que la sauce est onctueuse, passez-la au chinois. Servez les escalopes accompagnées de pommes sautées et de sauce béarnaise.