Soupe de crevettes

500g de crevettes,1 oignon, 1 poireau, 3 gousses d'ail, 1 pomme de terre, 1 courgette, 3 tomates mûres, 1 cuillerée de concentré de tomates, 1 bouquet de persil, 3 cuillères à soupe d'huile, sel, poivre, 1 petite tasse de vermicelles.

Décortiquer les crevettes et les réserver. Dans une marmite verser l'huile, faire chauffer doucement, ajouter l'oignon et le poireau émincés, faire revenir et ajouter l'ail en gousses. Ajouter les crevettes décortiquées, faire revenir encore quelques instants, et verser 1 litre et demi d'eau.
A ce stade, joindre la pomme de terre et la courgette coupées en petits dés, ajouter également une poignée de persil ciselé et une feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre, laisser cuire ainsi pendant 15 minutes. Ajouter dans la soupe de crevettes les tomates émondées et réduites en purée additionnée de concentré de tomates. Poursuivre la cuisson de 15 minutes et jeter en pluie les vermicelles, prolonger la cuisson de 15 minutes. Décorer avec le persil ciselé.

Salade aux câpres et œufs mimosas

Lavez les pommes de terre, mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau, salez et portez à ébullition. Faites cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Pelez et hachez finement l'oignon. Mettez l'oignon et le persil dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive, salez et poivrez, mélangez. Réservez.

Plongez les œufs dans l'eau bouillante salée et faites-les cuire 12 minutes. Egouttez, rafraîchissez-les et écalez-les. Hachez-les finement.

Egouttez les pommes de terre et laissez-les tiédir avant de les éplucher. Coupez-les en rondelles et ajoutez-les dans le saladier ainsi que les câpres. Mélangez bien et répartissez dans des petits bols. Parsemez d'œufs mimosas.

Pour 6 personnes 800g de pommes de terre, 3 cuillerées à soupe, câpres 3 œufs, 1 petit bouquet de persil, 5 cl d'huile d'olive, 1 petit oignon, sel, poivre,

Gâteau de semoule aux dattes

Faites bouillir 1 litre de lait avec le sel, versez-y la semoule en pluie. Faites cuire pendant 15 minutes environ, en tournant de temps en temps.
Hors du feu, ajoutez 100 g de sucre, la grenadine, le beurre, les dattes coupées en morceaux (moins quelques-unes pour la décoration) et 2 jaunes d'œufs. Mélangez bien, puis incorporez délicatement les blancs battus en neige ferme.
Versez la préparation dans un moule à charlotte beurré et faites cuire à four moyen pendant 30 minutes environ.
Pendant ce temps préparez la crème anglaise :
faites bouillir le lait avec la vanille, et laissez-le tiédir.
Fouettez les 5 jaunes d'œufs dans une casserole avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.
Mouillez peu à peu avec le lait, en tournant sans arrêt. Mettez sur feu très doux et faites épaissir sans cesser de tourner. Attention, la crème ne doit jamais bouillir. Retirez-la dès qu'elle nappe la cuillère.
Laissez-la refroidir en la tournant de temps en temps pour éviter la formation de peaux à la surface.
Démoulez le gâteau lorsqu'il est froid, nappez-le de crème et décorez avec les dattes réservées.

125 g de beurre, 7 œufs, 200 g de sucre en poudre, 1,5 l de lait, 1 pincée de sel, 250 g de semoule, 250 g de dattes dénoyautées, 1 sachet de vanille, 1 verre de sirop de grenadine.

Trucs et astuces

Herbes congelées et herbes salées

Pour conserver la saveur des herbes, on peut, en plus de les sécher, les congeler ou les saler.
La congélation convient particulièrement aux herbes délicates comme le persil, le basilic, le cerfeuil, l'aneth, l'estragon, etc. Vous pouvez congeler les herbes entières (lavées, égouttées et séchées) dans des sacs de congélation que vous placerez dans des boîtes en plastique hermétiques.
Si vous choisissez plutôt de hacher les herbes avant de les congeler, placez-les dans des bacs à glace que vous remplirez d'eau avant de les mettre au congélateur. Une fois congelés, remettez les cubes dans des sacs en plastique bien étiquetés. Vous n'aurez qu'à faire fondre les glaçons dans une passoire lorsque vous aurez besoin des herbes.
On sale le persil et le cerfeuil. Hachez très fin ces herbes et mélangez-les en quantités égales. Vous pouvez aussi y ajouter des feuilles de céleri. On alterne des couches d'herbes et de gros sel dans un bocal opaque que l'on ferme hermétiquement. De préférence gardez ce bocal à l'abri de la lumière. Ainsi les herbes se conserveront très bien.

Basboussa

3 verres de semoule moyenne, 2 œufs, 1 verre de sucre, + 3 verres de sucre pour le sirop, 1 verre de lait, 1/2 verre de beurre, 2 sachets de levure, 1 sachet de sucre vanillé, ou une cuillère à soupe d'eau de rose

Préchauffez le four. Faites fondre le beurre doucement au bain-marie.
Dans une terrine, battez les œufs entiers avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite le lait, le beurre fondu, l'eau de rose ou la vanille. Versez ensuite la semoule et les 2 sachets de levure. Melangez bien.

Versez la pâte dans un moule rond préalablement huilé. Enfournez et laissez cuire 30 minutes à four moyen.

Pendant ce temps, préparez le sirop en versant dans une casserole 4 verres d'eau et 3 verres de sucre.

Portez à feu doux sans cessez de remuer avec une cuillère en bois durant 20 minutes environ. Quand le sirop perle (dès qu'une goutte versée dans une assiette froide se fige sans couler) éteignez le feu.

Sortez le gâteau du four, imbibez-le immédiatement du sirop chaud et découpez-le en petits carrés que vous présenterez dans des caissettes en papier.

Astuce : Ce gâteau, excellent frais, prend 2 jours après sa préparation une saveur sèche très agréable. Vous le conserverez parfaitement 8 jours dans une boîte en fer.

Baklawa de poulet aux petits légumes

Taillez les légumes en petit dés, ainsi que le poulet. Versez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir à feu vif 3 min les poivrons. Ecrasez l'ail et le rajouter, continuez la cuisson 10 min à feu doux, en y rajoutant 2 à 3 cuill à s d'eau. Retirer de la sauteuse et reservez. Dans la même sauteuse faire cuire les courgettes de la même manière. Ajoutez le basilic, 4 cuill à s d'eau et mélanger. Laissez réduire et enlever les courgettes de la sauteuse. Faire dorer les dés de poulet à feu vif 3 min. Dans un saladier mélangez tout les légumes avec les dés de poulet, sel, poivre. Prendre un plat rectangulaire. Coupez 5 feuilles aux dimensions du plat et les beurrer une à une avec un pinceau alimentaire. Les empiler au fond du plat. Mettre une couche de la préparation (légumes-poulet) sur les feuilles. Refaire la même opération avec 5 feuilles restantes sur le dessus. Recommencez une derniére couche de préparation dessus et terminer avec les 5 feuilles de filo restantes sur le dessus. Bien tassez sans écraser, beurrer le dessus au pinceau. Avec un bon couteau, tracer profondément des losanges. Faire cuire au four à 180 °C une vingtaine de min, cela doit être bien croustillant dessus. Trés important : penser à tracer les losanges avant la cuisson car cela n'aura pas du tout le même résultat.

Pour 4 personnes : 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 belle courgette, 1 cuill à s de basilic frais ciselés, 2 belles escalopes de poulet, 2 gousses d'ail, sel poivre, huile d'olive, 1 paquet de pâte filo (ou feuille de brick) 30 g de beurre fondu.

Pommes de terre farcies au fromage

4 grosses pommes de terre, 150 g fromge (de brie) ou autre, 20 cl de crème fraîche, 50 g de beurre, 15 brins de persil, noix de muscade, sel et poivre.

Bien lavez les pommes de terre, ne pas les épluchez.Disposez les pommes de terre dans un plat pour le four. Déposez une noix de beurre sur chacune d'entre elles.
Faites cuire les pommes de terre pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180° (thermostat 6). Retournez les pommes de terre à mi-cuisson et beurrez à nouveau.
Coupez les pommes de terre en 2 dans le sens de la longueur Evidez au deux tiers l'intérieur des pommes de terre pour en retirer la chair. Retirez les croûtes de votre brie et le coupez en petits cubes.
Mélangez le brie, la chair de pomme de terre, la crème et le persil ciselé. Râpez de la noix de muscade dans cette purée au brie. Bien mélangez. Salez et poivrez à votre guise. Farcir les moitiés de pomme de terre évidées avec la purée au brie. Pour un plus beau résultat, vous pouvez incorporer la farce en employant une douille à pâtissier. Placez au four à 210°.