



Lapin aux champignons et aux olives

1 lapin d'1,5 kg,
25 g de beurre,
300 g d'olives dénoyautées,
300 g de champignons,
3 tomates,
1 oignon,
1 cuillère à soupe de farine,

1 bouquet de persil, 1 feuille de laurier,
1 citron, sel fin, poivre du moulin.

Dépouillez et videz le lapin. Coupez-le en morceaux et faites-le revenir dans le beurre avec l'oignon râpé. Quand tous les morceaux auront pris une belle couleur dorée, qu'ils sont fermes et qu'ils résistent sous la pression des doigts, saupoudrez-les de farine. Remuez bien. Ajoutez les tomates mondées, épépinées et coupées en morceaux, le persil haché et le laurier. Salez et poivrez selon le goût. Mouillez avec 1 litre d'eau, couvrez et laissez cuire 30 minutes environ, à feu vif et jusqu'à réduction des 3/4 de la sauce. Entre-temps, faire blanchir 2 min les olives dans une casserole d'eau bouillante. Quand le lapin est presque cuit, ajoutez olives et champignons dans la sauce, laissez cuire 10 minutes de plus. Dressez dans un plat en le couronnant d'olives, de champignons et de rondelles fines de citron.

Soupe marocaine - dchicha soupe de blé



Photos : DR

1 oignon, 1 pincée de safran, 1 pincée de poudre de piment doux, 150 g de blé concassé, 2 cuil à soupe d'huile d'olive, 2 cuil à café de coriandre hachée, sel, poivre, 2 litres d'eau

Dans une marmite assez grande porter à ébullition 2 litres et demi d'eau. Y ajouter le safran préalablement dilué dans un petit verre d'eau chaude durant 10 minutes, le piment doux et l'oignon finement coupé, l'huile d'olive et le blé concassé, le sel et le poivre. Laisser mijoter encore à petit feu durant une heure. Un quart d'heure avant de servir ajouter la coriandre hachée. Servir chaud.

Brouillade aux crevettes

Pour 4 personnes,
préparation et cuisson 40 mn.
8 œufs, 16 belles crevettes roses, 60 g de beurre, 10 cl de crème fraîche liquide, 1 petit poivron vert, quelques feuilles de céleri pour la décoration, sel et poivre.



Laver et sécher le poivron vert. Le couper en deux, puis retirer les graines et les cloisons blanches. Détailler ensuite la chair en petits dés réguliers. Laver et sécher les feuilles de céleri. Réserver ces deux ingrédients pour la décoration. Décortiquer 4 crevettes complètement et les couper en petits morceaux. Décortiquer les 12 crevettes restantes en leur laissant la queue. Dans une jatte, battre les œufs entiers en omelette à la fourchette. Saler et poivrer en donnant deux tours de moulin. Mélanger à nouveau. Verser les œufs dans une casserole. Les faire cuire au bain-marie en ajoutant le beurre en petites parcelles. Lorsqu'ils commencent à prendre, incorporer la crème liquide ainsi que les petits morceaux de crevettes. Continuer de mélanger. Retirer du feu et répartir la préparation dans 4 ramequins. Décorer avec les crevettes entières, les dés de poivron et les feuilles de céleri réservés. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt dans les ramequins.

Trucs et astuces

Garder une belle salade plusieurs jours

Coupez la base de la salade, détachez les feuilles une à une à la main et surtout pas à l'aide d'un couteau (comme cela elles ne seront pas noircies par l'effet oxydant du métal).

Lavez et conservez-la dans le fond de votre réfrigérateur, dans un récipient recouvert d'une feuille de papier essuie-tout (contre

l'humidité) changée tous les jours.

Réussir la mayonnaise

Tous les ingrédients doivent être à la même température. Versez l'huile

goutte à goutte. Si l'huile et le jaune ne prennent pas ou mal, ajoutez une cuillère de vinaigre bouillant, et ne cessez pas de

fouetter. Si ça ne prend toujours pas, prenez un autre bol, cassez-y un jaune d'œuf et réutilisez la mayonnaise ratée à la place de l'huile. Si vous aimez la moutarde, aucun risque de ratage : mêlez jaune et moutarde, attendez une ou deux minutes et procédez selon la recette traditionnelle. Vous pouvez d'ailleurs rattraper une mayonnaise ratée en la rebattant avec de la moutarde.



Eviter que la pâte à quiche ne ramolisse

Pour que la pâte à quiche ne ramolisse pas à la cuisson, il suffit de la badigeonner d'un blanc d'œuf, battu

en neige, avant de poser la garniture. **Éplucher l'ail sans difficulté** Pour éplucher facilement une gousse d'ail, la laisser tremper dans de l'eau pendant 1/2 heure.

Sauce à la menthe

Temps de préparation : 5 minutes, temps de cuisson : 5 minutes.

1/4 de tasse d'eau, 1/3 de tasse de sucre, 2 cuil. à soupe de vinaigre, 1/3 de tasse de menthe fraîche finement hachée. Mélangez l'eau et le sucre dans une petite casserole. Remuez sur feu doux sans faire bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Portez ensuite à ébullition et laissez mijoter 3 minutes sans remuer. Retirez la casserole du feu. Incorporez dans une saucière le mélange au sucre avec le vinaigre et la menthe.

Tourte à la viande



400 g de pâte feuilletée, 300 g de viande hachée de bœuf, 100 g de pain rassis, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, 5 brins de persil, 5 brins de coriandre, 1 branche de thym, 2 œufs, 50 g de farine, 1 verre de lait, 50 g de margarine, noix de muscade, sel, poivre

Supprimez la croûte du pain et faites tremper la mie dans un verre de lait. Ciselez les herbes. Pelez la gousse d'ail et hachez-la. Pelez l'oignon et émincez-le. Faites revenir l'oignon et l'ail

dans une poêle avec 40 g de margarine. Laissez-les fondre à feu très doux jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide et commence à dorer légèrement. Réservez. Versez la viande hachée dans un plat creux, ajoutez l'oignon et l'ail revenus, la mie de pain bien égouttée, les herbes ciselées et 1 œuf. Salez, poivrez, assaisonnez de muscade râpée. Bien mélanger.

Beurrez une tourtière de 22 cm de diamètre avec le reste de margarine. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné en lui donnant une épaisseur de 5mm. Tapissez le moule avec les deux tiers de la pâte. Pressez pour la faire adhérer aux parois laissez-la dépasser largement sur les bords.

Remplissez le moule de farce. Mettez-en davantage au milieu pour éviter que la tourte ne s'affaisse à la cuisson. Badigeonnez les bords de la tourte de blanc d'œuf. Posez le reste de pâte sur la farce comme un couvercle. Pincez les bords pour les souder et coupez l'excédent de pâte. Pratiquez une cheminée au centre de la tourte et dessinez une incision superficielle en forme de vague tout autour. Dorez au jaune d'œuf délayé dans une cuillère à soupe d'eau. Faites cuire 45 minutes au four.

Boules à la noix de coco et à la confiture



700 g de farine, 4 œufs, 1/2 verre de beurre fondu, 250 g de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 1 petit pot de confiture de fraises sans morceaux, environ 400 g de noix de coco râpée

Préchauffez le four th 180°. Dans un grand saladier, mélangez les œufs battus, le beurre fondu, le sucre en poudre, la farine, la levure chimique et le sucre vanillé. Mélangez bien la pâte avec vos mains. Formez des boules de la taille d'une noix et aplatissez-les un peu sur le dessus, disposez-les sur une plaque. Faire cuire 20 mn. Attendre que les rochers soient froids.

Faire tiédir la confiture, mettre un peu de confiture sur le côté plat d'un des rochers, puis soudez-en un autre dessus, vous obtenez une boule, roulez cette boule dans la confiture, puis dans la noix de coco.