Pastilla

Pour la farce : 1 poulet, 3 bols de persil haché, 1 kg 1/2 d'oignon râpé, 200 g de beurre, 1/2 cuillerée à café de cannelle, 1 cuillerée à café de poivre, 1/2 cuillerée à café de safran naturel, 8 œufs durs, 100 g d'amandes mondées, frites et pilées facultatif, 1 verre de sucre, sel

Pour la pastilla : 1 kg de grandes feuilles de dioul, 150 g de beurre, 2 œufs battus, cannelle et sucre glace dans des soucoupes

Pour la farce :
Placer le poulet dans la cocotte avec le persil, l'oignon, le beurre, le sel, le poivre, le safran, la cannelle et un peu de sucre. Cuire à feu doux et rajouter un peu d'eau si nécessaire. Retirer le poulet lorsqu'il est cuit et laisser réduire la sauce en remuant jusqu'à ce que le liquide disparaisse. Désosser le poulet dans un saladier, mélanger les amandes au reste de sucre dans un autre saladier. Découper les œufs durs en petits morceaux dans un troisième saladier.

Montage de la pastilla :
Beurrer le moule à pastilla puis disposer une première couche de feuilles (face lisse dessous) en les faisant chevaucher et en laissant déborder le 1/3 à l'extérieur du cercle. Poser quelques feuilles au centre pour consolider. Étaler une couche de sauce, poser dessus des morceaux de pigeons, saupoudrer d'amandes sucrées et de miettes d'œufs. Recouvrir de feuilles. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la farce. Rabattre par-dessus les feuilles qui dépassent, les coller à l'œuf battu puis couvrir à nouveau de feuilles (face lisse dessus) se chevauchant et débordant à l'extérieur. Glisser ces feuilles par-dessous comme on borde un lit. Badigeonner de beurre ramolli et dorer à l'œuf. Cuire à four moyen (th 4) pendant 20 mn. Retourner alors la pastilla sur un grand plat puis la faire glisser dans le plat de cuisson, introduire dessous sans la briser quelques morceaux de beurre et mettre à dorer quelques minutes. Faire glisser délicatement la pastilla sur le plat de service, la décorer de croisillons de sucre glace et de cannelle et la servir avec sucre glace et cannelle dans des soucoupes.

Salade composée au riz

Du riz cuit, du maïs en boîte, des betteraves coupées en dès, des cornichons coupés en morceaux, des pommes de terre cuites à l'eau et coupées en morceaux, 1 à 2 tomates, des

surimis (faites attention qu'ils ne contiennent pas de sake !), de la mayonnaise, du sel et du poivre, de la ciboulette hachée, une boîte de thon (ou plus)

Melanger le riz avec le maïs, assaisoner (on peut ajouter une boîte de thon, et de la mayonnaise). Assaisoner les betteraves Assaisoner les pommes de terre. Décorer votre salade comme vous le désirez.

Roulé de bœuf aux épinards

Photos : DR

2 tranches de filets de bœuf, 500 g de feuilles d'épinards, 1 boîte de maïs, 1 cuillère à soupe d'huile, sel, poivre

Laver les épinards tout en les triant et les faire blanchir 15 minutes dans l'eau bouillante salée, égouttez-les en pressant bien pour en extraire tout le liquide, faire revenir les épinards hachés dans une poêle avec l'huile en remuant régulièrement jusqu'à évaporation totale de l'eau, saler et poivrer.
Mélanger dans un saladier les épinards et le maïs.
Étaler le filet de viande et l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie le plus finement possible.
Tartiner le filet de viande avec le mélange d'épinards, le rouler et le ficeler comme un rôti, faire la même opération avec l'autre filet.
Faire revenir les roulades dans une poêle avec un peu d'huile ensuite enfournez-les dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
Couper les roulades en tranches.

Roses aux miel

1 verre à eau d'huile, 1/2 verre à eau de yaourt nature, 1 verre à eau de semouline, 1 œuf, 125 g de margarine (ramollie), 1 sachet de sucre vanille, 1/2 sachet de levure chimique, 1 cuillère à soupe de vinaigre, une pincée de sel, farine, une poignée de fruits secs (pistaches, amandes, noix…) au choix
Pour le sirop : 3 verres d'eau, 1 verre de sucre, le jus d'un demi-citron

Commencer par préparer le sirop. Mettre les ingrédients dans une casserole et mettre à cuire.
Dans un saladier, mettre l'huile, le yaourt, la semouline, l'œuf, la margarine, le vinaigre, le sel, et mélanger bien à la main. Ajouter le sucre, la levure et la farine tamisées, on doit obtenir une pâte souple (ajouter la farine petit à petit). Partager la pâte en 3-4 boules et couvrir d'un film alimentaire. Prendre une boule de pâte, fariner bien le plan de travail, et étaler à l'aide d'un rouleau, couper des ronds à l'aide d'un verre. Poser 6 ronds, puis rouler, couper en deux, mettre un fruit sec au centre et poser sur une plaque. Préchauffer le four 200*C et enfourner environ 20-25mn, jusqu à ce que les roses dorent. Arroser les roses chaudes de sirop (refroidi).

Conseil : pour obtenir de plus petites roses, poser 4 ronds au lieu de 6. Présenter dans des caissettes en papier

Comment hacher finement une herbe aromatique ?
Pour hacher du persil, ôter les petits bouquets des tiges. Lavez le persil, essuyez-le et mettez-le dans un bol. Hachez-le avec une paire de ciseaux de cuisine.

Comment finir un pot de moutarde ?
Lorsqu'un pot à moutarde est pratiquement vide, utilisez-le pour préparer une vinaigrette. Ajoutez les autres ingrédients dans le pot, refermez-le et secouez vigoureusement.

Comment faire des gratins dorés et croustillants ?

Pour rendre votre gratin bien croustillant, mélangez la chapelure au gruyère râpé, la chapelure absorbe les graisses du gruyère.

Comment faire cuire des légumes et les garder fermes ?
Pour que vos courgettes cuites gardent une certaine tenue, faites-les cuire dans de l'eau non salée car le sel brûle la chair. Salez plutôt lorsqu'elles sont égouttées.

Comment faire des cuisses de poulet légères ?
Pour des cuisses de poulet légères, inutile d'ajouter de matière grasse, faites revenir les cuisses de poulet avec leur peau !

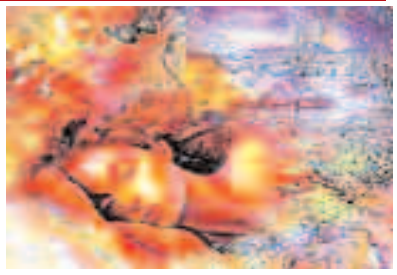
Que veulent dire vos rêves

Agression
Si vous en êtes victime, cela signifie que l'un de vos proches va avoir de gros ennuis. Si on rêve qu'on se bat avec un ami, cela signifie qu'on se sent plus proche de lui.

Avortement
Si le rêveur est un homme, cela indique des lésions ou le développement d'une maladie, si c'est une femme cela présage des situations frustrantes.

Cailloux
Si on ramasse des cailloux en se promenant sur une plage, cela indique des gains amassés grâce à des efforts personnels. Si on lance des cailloux dans un puits ou une étendue d'eau, cela symbolise des pertes.

Colère
Etre en colère ou avoir un accès de colère est plutôt positif : cela indique que nous reconnaissons nos propres faiblesses.



Abîme
Symbolise la profondeur de l'ego, le besoin de mieux se connaître. Si vous y plongez, cela signifie que vous devez apprendre à vous connaître. Sortir vivant d'une chute signifie que vous souhaitez surmonter des difficultés.