



## Chorba beïda

Morceaux de poulet (les ailes de préférence), 1 oignon, 1 c. à c. de poivre noir, 1 pincée de cannelle, 1 c. à s. de smen (beurre fondu et salé), 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 125 g de vermicelles fins, 1 jaune d'œuf, 1 bouquet de persil, 1 jus de citron, sel

Mettez le poulet à cuire avec le smen, le poivre noir, la cannelle l'oignon râpé et le sel. Faites revenir à feu doux sans dorer. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (1 litre à 1 litre et demi).

Dès ébullition, plongez les pois chiches.

Couvrez et laissez cuire (ajoutez de l'eau chaude si nécessaire).

Versez les vermicelles dans le bouillon. Laissez cuire en remuant de temps à autre. Prélevez une louche de sauce. Versez-la dans une assiette creuse. Délayez le jaune d'œuf dans cette sauce.

Ajoutez le persil haché et le jus de citron et mélangez bien le tout. Versez petit à petit dans la marmite tout en remuant. Retirez du feu et servez.

## Cocktail banane-pêche

Dans un mixeur mettre 2 bananes, 2 pêches, quelques gouttes de jus de citron et quelques glaçons (environ 8). Sucrez si vous voulez, mixer, déguster.



## Brick œufs/pommes de terre



Photos : DR

**Ingrédients pour 3 bricks :** 3 feuilles de brick, 3 œufs, 3 petites pommes de terre, 1/2 oignon, du thon en boîte, du fromage fondu, de la coriandre ou du persil haché, sel, des câpres (facultatif), de l'huile végétale pour la friture

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en morceaux. Mettre à cuire dans une casserole d'eau salée, et au bout de 10-15 minutes, égoutter et écraser à la fourchette.

Hacher l'oignon et ajouter aux pommes de terre.

Ajouter environ une poignée de persil ou coriandre hachée. Mélanger.

Etaler une feuille de brick sur une assiette plate.

Mettre 1/3 de la préparation de pommes de terre sur 1 côté, et creuser un petit puits au centre.

Mettre quelques morceaux de fromage fondu tout autour.

Casser un œuf au centre, ajouter du thon dessus.

Replier l'autre côté de la brick, et à partir de là, tirer et faire glisser très doucement la brick vers la poêle.

Laisser dorer à feu moyen 2 à 3 minutes de chaque côté, un peu plus si vous voulez l'œuf bien cuit.

## Crème de riz aux épices (Syrie)

1/2 tasse de farine de riz, 1 c. à c. de carvi, 4 tasse d'eau, une poignée d'amandes hachées, 1 tasse de sucre, 1/2 c. à c. de cannelle, 4 tasse d'eau



Délayer la farine de riz dans un peu d'eau. Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre. Porter lentement à ébullition, en remuant pour faire fondre le sucre. Ajouter la farine de riz, la cannelle et le carvi. Laisser cuire jusqu'à épaississement du mélange, sans cesser de remuer. Répartir dans des assiettes individuelles et mettre au réfrigérateur. Saupoudrer d'amandes et servir.

## Sauté de viande aux coings

500 g de viande (épaisse), un oignon, 1 c. à s. de smen, 100 g de beurre, un sachet de safran, poivre noir, sel  
Pâte de coings : une mesure de coings, deux mesures de sucre  
Garniture : 1 c. de grains de sésame grillés

Préparer la pâte de coings quatre à cinq jours au préalable et



## Salade de carottes épicée

6 carottes, 1c. à s. de harissa ou darssa, sel, 2 c. à s. de thon à l'huile, carvi, 2 œufs durs, huile d'olive



Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Les mettre à bouillir environ 30 minutes dans de l'eau salée, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Egoutter, puis les écraser grossièrement avec une fourchette.

Assaisonner avec une pincée de carvi, mettre 2 c. à s. de thon, 1 c. à s. de harissa, 4 c. à s. d'huile d'olive, et remuer. Le tout doit être bien brillant (l'huile est indispensable pour atténuer le goût de la harissa, mais bien sûr vous pouvez diminuer les doses). On décore d'œufs durs et d'olives et on déguste frais.



l'oignon émincé et les poivrons ainsi que l'aubergine coupés en petits morceaux. Saupoudrer le tout de 1,5 c. à c. de sel, 1,5 c. à c. de poivre et 1,5 c. à c. de curcuma, et arroser avec l'huile d'olive et le jus du demi-citron. Bien mélanger, verser dans un plat allant au four, puis enfourner à 225° pendant 1h environ.

## Poulet et légumes au four

4 ailes de poulet (ou autres morceaux), 2 pommes de terre, 1 oignon, 2 poivrons verts longs, 1 tomate, 1/4 d'aubergine, sel, poivre, curcuma, 5 cl d'huile d'olive, 1/2 citron

Dans un grand plat, mettre les morceaux de poulet, les pommes de terre épluchées et coupées en quartiers, la tomate également coupée en quartier, l'oignon émincé et les poivrons ainsi que l'aubergine coupés en petits morceaux. Saupoudrer le tout de 1,5 c. à c. de sel, 1,5 c. à c. de poivre et 1,5 c. à c. de curcuma, et arroser avec l'huile d'olive et le jus du demi-citron. Bien mélanger, verser dans un plat allant au four, puis enfourner à 225° pendant 1h environ.

découper des motifs différents (étoile, cercle, croissant).

Disposer dans une cocotte les morceaux de viande avec l'oignon coupé en lamelles, safran, smen, beurre, poivre noir, sel, eau (deux verres environ), Laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Passer la sauce après cuisson. Prendre un plat de service, disposer les morceaux de viande, saupoudrer de grains de sésame, décorer avec la pâte de coings.