

Hlalim



100 g de pois chiches (trempés depuis 12h), 400 g de petits pois frais, 2 cœurs d'artichauts frais coupés en cubes moyens l'équivalent d'une louche de pâte «hlalim» fraîches, 1 petit oignon coupé en dés fins, 2 c. à s. de persil haché frais + 1 c. à s. de céleri haché frais, 3 à 4 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. et 1/2 de concentré de tomates, sel, poivre

Dans une cocotte-minute, chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon avant d'ajouter la tomate diluée dans un verre d'eau. Laisser revenir quelques minutes à feu moyen (pour enlever l'acidité des tomates) puis ajouter le sel et le poivre et mélanger.

Mouiller d'eau à moitié, fermer la cocotte et laisser cuire pendant une dizaine de minutes à feu moyen. Ouvrir, rectifier le niveau d'eau et ajouter les légumes frais et le persil, fermer et laisser cuire à nouveau pendant une dizaine de minutes.

Ouvrir, rajouter un peu d'eau, chauffer et à ébullition, ajouter les pâtes «hlalim», et continuer la cuisson en déposant le couvercle mais sans fermer la cocotte. Mélanger de temps à autre pour que les pâtes ne collent pas au fond. Les pâtes sont cuites au bout d'une dizaine de minutes, ramener la soupe à la texture désirée : veloutée, pas trop liquide, pas trop dense. Servir avec des quartiers de citron.

Chermoula

2 gousses d'ail, 1 petit bouquet de coriandre, 2 c. à s. d'huile, 2 c. à s. de piment doux, 1 c. à c. de cumin, paprika, sel

Presser l'ail. Le passer au mixer avec l'huile, la coriandre, le cumin, le paprika, 1 pincée de piment fort et 1 pincée de sel. Ajouter un peu d'eau.

La consistance ne doit pas être trop liquide.



Dinde rôtie à l'ail et pommes de terre confites

1 dinde moyenne, 1,6 kg de petites pommes de terre, 2 têtes + 2 gousses d'ail, 4 c. à s. d'herbes ciselées, 4 brins de thym frais, 4 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à c. de vinaigre, gros sel, poivre

La veille, piquez la dinde de deux gousses d'ail en lamelles. Frottez-la avec du gros sel et du poivre. Parsemez-la de thym effeuillé, enveloppez-la dans un linge et mettez-la au réfrigérateur. Le jour-même, allumez le four th. 6 (180 °C). Essayez et déposez la dinde dans un plat de cuisson. Enduisez-la de deux

cuillerées d'huile, laissez-la à l'air ambiant 1h. Ajoutez les têtes d'ail coupées en deux autour du rôti. Couvrez-la de papier aluminium et enfournez. Retournez-la et arrosez-la régulièrement en ajoutant un peu d'eau. Après 1h30 de cuisson, retirez le papier aluminium et ajoutez les pommes de terre pelées. Arrosez-les du reste d'huile. Salez, poivrez, continuez la cuisson 1h. Remuez plusieurs fois les pommes de terre. Pour servir, disposez la dinde et les légumes sur un plat chaud. Ajoutez dans le plat deux cuillerées à soupe d'eau, portez à ébullition en remuant et versez le vinaigre. Versez en saucière et servez.



Photos : DR

Thé à la cannelle



4 tasses d'eau bouillante, 2 c. à s. de thé, 1 bâtonnet de cannelle, quartier de citron

Dans une casserole, mettre le thé et la cannelle. Ajouter l'eau bouillante et laisser infuser pendant 5 minutes. Passer l'infusion et servir avec des quartiers de citron.

Salade de pêches à la menthe et au gingembre



3 pêches jaunes, 20 cl d'eau, 120 g de sucre, 1 c. à c. de gingembre râpé, 3 branches de menthe fraîche, 1/2 jus de citron vert

Pelez les pêches et coupez-les en quartiers fins. Répartissez dans 4 bols. Versez l'eau, le sucre, le jus de citron vert, le gingembre

et la menthe ciselée dans une petite casserole. Portez à ébullition et laissez bouillir à petit feu pendant 10 min. Laissez refroidir puis versez sur les fruits. Servez frais.

Roulés de purée

800 g de pommes de terre, 1 œuf + 1 jaune d'œuf, 4 c. à s. de farine, 50 g de beurre, 5 cl d'huile, 2 pincées de noix de muscade, sel, poivre

Pour la farce : 500 g de viande hachée, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 6 brins de persil, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 1 pincée de thym, poivre, sel

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Mettez dans une sauteuse la viande, l'oignon, l'ail haché, les brins de persil noués, la feuille de laurier, le clou de girofle et le thym. Salez et poivrez. Couvrez d'eau et laissez cuire sur feu doux jusqu'à évaporation du liquide. Pelez les pommes de terre, écrasez-les à l'aide d'une fourchette et

ajoutez-y le beurre, 2 c. à s. de farine, l'œuf entier et le jaune, salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade. Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette, jusqu'à obtention d'une pâte homogène que vous étendrez sur de la farine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1 cm. Mettez la farce sur cette pâte après avoir retiré les brins de persil, le laurier et le clou de girofle. Roulez la pâte sur elle-même, de façon à obtenir une forme cylindrique que vous découperez en tranches de 2 cm d'épaisseur. Passez-les dans la farine.

Mettez l'huile dans une poêle. Une fois l'huile bien chaude, disposez les tranches que vous laisserez dorer sur les deux faces. Egouttez.

Remarque : servez chaud, accompagné d'une salade.

Khobz dar

1 kilo de farine, une c. à s. de levure de boulanger, 1 c. à c. de sel

Délayer dans l'eau tiède la levure boulangère, laisser durant 10 ou 15 min, ajouter la farine. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle et bien lisse. Laisser la pâte reposer 10 ou 15 minutes. Diviser la pâte en morceaux de la grandeur du plat de cuisson. Etaler la pâte de 2.5 cm d'épaisseur, la couvrir et la laisser monter durant plus au moins 45 min, elle va doubler de volume. Faire chauffer le four à température haute. Baisser la température et faire cuire le pain une demi-heure à 40 min.



Soufflé au fromage



4 œufs, 100 g de fromage rouge râpé, 70 g de beurre, 25 cl de lait, 50 g de farine, noix de muscade râpée, sel, poivre

Mettez 50 g de beurre dans une casserole et faites fondre, puis ajoutez la farine et mélangez en faisant cuire à feu doux pendant 2 à 3 min. Ôtez la casserole du feu et versez le lait tout en fouettant. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade. Remettez la casserole sur le feu et faites cuire en remuant 2 min. Ôtez du feu. Incorporez les jaunes d'œufs à la béchamel, puis ajoutez le fromage et mélangez bien. Fouettez les blancs d'œufs en neige délicatement et en soulevant la masse à la béchamel. Beurrez un moule à soufflé avec le reste de beurre et versez-y la préparation. Faites cuire au four à th.6 (180°C) pendant 20 min jusqu'à ce que le soufflé soit bien monté et doré.