

Tchicha



200 g de blé concassé, 1 oignon, 2 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à c. de coriandre hachée, 1 pincée de piment doux, 1 pincée de safran, 2 litres d'eau, sel et poivre

Délayer le safran dans un petit verre d'eau chaude. Mettre les 2 l d'eau dans une marmite, porter à ébullition, ajouter le safran délayé, le piment doux, l'oignon émincé, l'huile d'olive et le blé concassé, saler et poivrer et laisser mijoter pendant une heure environ sur feu doux.

Dix minutes avant la fin de cuisson ajouter la coriandre hachée. Servir aussitôt.

Concombre en persillade



1 concombre, 3 branches de persil, 1 petit oignon, 4 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de vinaigre, 1 c. à c. de moutarde, 1 petite poignée de gros sel, sel, poivre

Peler le concombre et le couper en rondelles dans un saladier et le laisser dégorger environ une heure avec du gros sel. Ensuite le rincer abondamment le sécher délicatement et mettre dans un saladier. Dans un bol, préparer la sauce avec l'oignon haché, une petite pincée de sel, le persil haché finement, le poivre, l'huile, le vinaigre et la moutarde. Bien mélanger et verser sur les rondelles de concombre.

6 belles cuisses de poulet, 1 c. à s. gingembre râpé, 2 c. à s. de sauce soja, farine, huile pour friture, sel, poivre

Faire des incisions sur les cuisses de poulet. Mettre dans un bol le gingembre, la sauce soja, sel, poivre, bien mélanger, badigeonner les cuisses de poulet avec ce mélange et laisser macérer pendant 20 minutes. Rouler les cuisses dans la farine. Trempez-les dans un bain d'huile chaude jusqu'à ce que la peau des cuisses soit croustillante.

Cuisses de poulet frites



Photos : DR

Boureks aux épinards



1 paquet de feuilles de bricks, 1 botte d'épinards, 3 gousses d'ail, 1 c. à c. de concentré de tomates, 3 œufs, 1 pincée de piment rouge ou paprika, 1 pincée de poivre noir, 1 oignon, sel

Préparer les épinards en ôtant les tiges, puis couper les feuilles en lamelles et les mettre à la vapeur puis saler. Dans une poêle, mettre de l'huile pour faire revenir l'oignon émincé, écraser dessus l'ail, saler et poivrer.

Au bout de 10 minutes, ajouter les épinards, le concentré de tomates et le piment rouge et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Battre les œufs en omelette, verser sur les épinards, laisser cuire quelques instants et retirer la poêle du feu. Plier chaque feuille de brick en trois, les 2 côtés opposés l'un sur l'autre. Poser une grande cuillère de farce sur l'extrémité, plier vers le côté opposé, puis vers l'autre côté, jusqu'à la fin, vous obtenez ainsi un triangle. Répéter l'opération avec chaque feuille.

Dans une poêle mettre de l'huile à chauffer, et faire dorer les deux faces des boureks, égoutter et arroser de citron.

Bessboussa

1 verre de sucre, 1 verre d'huile, 1 verre de lait, 1 verre de semoule, 1 verre de farine, 1/2 grande cuillère de cannelle, 1 œuf, 1 grande cuillère de levure chimique
Sirop : 2 verres de sucre, 2 verres d'eau, 1 tranche de citron



Mélanger les ingrédients secs seuls. Mélanger les ingrédients liquides. Mélanger les deux. Huiler et fariner un moule, verser le mélange et faire cuire dans un four à une température moyenne (180°C). Seule la partie inférieure du four doit être allumée. Une fois la pâte cuite, la sortir du four et la découper dans son moule, ensuite la garnir avec des amandes avant de la remettre au four, mais cette fois allumer la partie supérieure afin de dorer le gâteau. Une fois sortie du four, l'arroser avec le sirop.

Chaussons farcis d'aubergines grillées

2 kg d'aubergines, 100 g d'olives noires dénoyautées, 2 gousses d'ail, 3 c. à s. d'huile d'olive, sel, poivre, feuilles de bricks (2 douzaines)

Laver les aubergines, les essuyer, les couper en deux dans le sens de la longueur sans les éplucher, les inciser en leur centre, les badigeonner d'huile, les placer dans un plat allant au four, cuire à four chaud pendant 45 minutes. Une fois les aubergines cuites, les

retirer du four, à l'aide d'une cuillère retirer la pulpe, la mettre dans un saladier, écraser la pulpe, lui joindre les olives noires dénoyautées et écrasées, l'ail pilé, assaisonner de sel et poivre, arroser d'huile d'olive, bien mélanger, laisser la farce refroidir. Ouvrir les feuilles de brick, les disposer en rectangle soit en coupant les bord ou en pliant les bords, placer une cuillerée à soupe de farce d'aubergines au début de la feuille, plier en forme de samsa, procéder de même pour le reste, les aligner dans un plateau. Les saisir rapidement dans un bain de friture chaud, les égoutter aussitôt. Les servir bien chauds.

Glace au café

1/2 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 75 cl de crème fraîche, 1 c. à c. d'extrait de café, 1 c. à s. de cacao

Faire bouillir le lait dans une casserole. Faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le lait chaud sur le mélange sans cesser de fouetter. Remettre à cuire à feu doux, jusqu'à frémissement. Hors du feu, incorporer la crème fraîche et l'extrait de café, mélanger. Réserver au congélateur. Dès que la glace commence à s'affermir, saupoudrer de cacao. Servir la glace en boules dans des coupes et décorer de morceaux de chocolat et de rondelles de banane.

