

Calamars aux tomates



1 kg de calamars congelés, 1 verre à thé d'huile, 6 tomates, 1 c. à c. de piment doux, un peu de piment fort, 3 gousses d'ail, sel, poivre

Éplucher et épépiner les tomates, les couper en petits morceaux.
Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire cuire les calamars coupés en morceaux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, saler et poivrer, ensuite ajouter les tomates, le persil haché et l'ail haché, assaisonner de poivre, piment doux, piment fort, laisser cuire sur feu doux pendant 35 minutes. Servir aussitôt.

Photos : DR

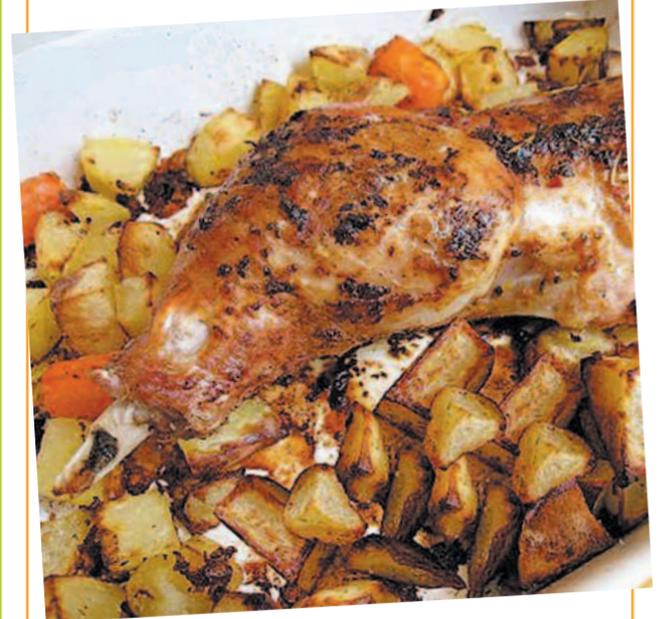
Flan de poulet

1 poitrine de poulet, 2 triangles de fromage, 2 œufs, un peu de safran, sel, poivre

Désosser la poitrine de poulet.
Mettre cette viande de poitrine dans une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire pendant 20 minutes. Egoutter et la hacher très finement.
Dans un saladier mélanger la viande (de poulet) hachée, les triangles de fromage, les œufs, safran, sel et poivre. Répartir la préparation dans deux ramequins individuels et les déposer dans le four dans un bain-marie chaud. Laisser cuire pendant 20 minutes. Servir chaude avec des olives noires.



Cuisse de dinde à la moutarde



1 cuisse de dinde, 5 pommes de terre, 3 tomates concassées, 20 cl de crème fraîche liquide, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 2 c. à s. d'huile, sel, poivre du moulin, 3 c. à s. de moutarde

Peler les pommes de terre, les laver et les essuyer. Les couper en rondelles de 0.5 mm d'épaisseur. Mettre la crème fraîche et la moutarde dans un bol et mélanger. Saler et poivrer. Allumer le four thermostat 8 (250°).

Ôter la peau de la cuisse de dinde. Peler la gousse d'ail et la couper en 6 éclats. Faire 6 entailles sur la cuisse de dinde et y glisser les éclats d'ail. Hacher l'oignon. Mettre les pommes de terre, les tomates et l'oignon dans un plat à four pouvant largement contenir la cuisse de dinde. Saler, poivrer et verser l'huile et autant d'eau.

Mélanger et poser la cuisse de dinde sur ce lit de légumes. Glisser le plat au four et laisser cuire pendant 45 mn en retournant la dinde à mi-cuisson. Au bout de 45 mn de cuisson, tartiner la cuisse de dinde avec le mélange crème-moutarde. Laisser cuire 15 mn, puis retourner la cuisse et tartiner l'autre face avec le même mélange. Répartir le restant sur les pommes de terre. Laisser cuire encore 15 mn. Servir très chaud dans le plat de cuisson.

Eau de menthe

1 litre d'eau, 3 tiges de menthe fraîche avec les feuilles

Laver rapidement les tiges de menthe. Les froisser dans vos mains puis les insérer dans une bouteille. Verser l'eau dans la bouteille. Mettre au frais pour la nuit.



Mouhalabia

1 litre de lait, 6 c. à s. de maïzena, 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, 125 g de sucre en poudre, 50 g de raisins secs
La garniture : Un peu de fruits confits, quelques dattes hachées, chocolat noir concassé

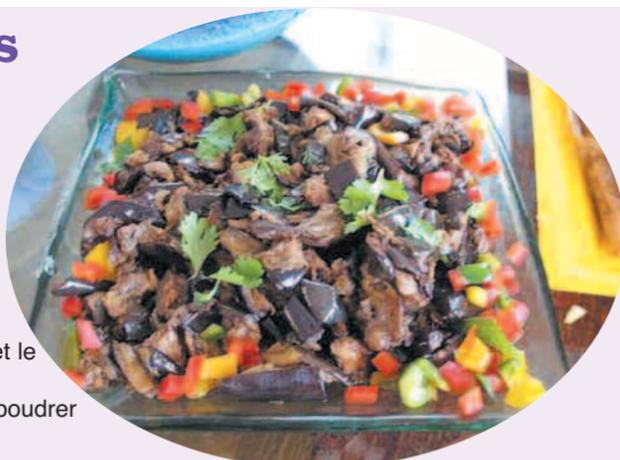


Mettre les raisins secs dans un bol, couvrez-les d'eau tiède et laissez gonfler. Mélanger dans une casserole le lait, la maïzena et le sucre en poudre.
Faire cuire à feu doux et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Hors du feu, sans cesser de mélanger, ajouter les raisins soigneusement égouttés et l'eau de fleur d'oranger.
Répartir cette préparation dans des bols individuels, mettez-les au réfrigérateur. Au moment de servir, décorez-les avec les dattes hachées, le chocolat noir concassé et les fruits confits.

Salade d'aubergines

250 g d'aubergines, 1 tomate, 2 gousses d'ail, 1 c. à s. de persil haché, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à soupe de vinaigre

Préparer les aubergines en les lavant puis les éplucher et les couper en dés et les mettre à cuire à la vapeur. Couper la tomate en dés et la mélanger aux aubergines une fois cuites.
Préparer une vinaigrette avec l'ail écrasé, l'huile d'olive et le vinaigre.
Verser la vinaigrette sur la salade d'aubergines puis saupoudrer de persil haché.



Brick crevettes et surimi



1 paquet de feuilles de bricks, grosses crevettes, bâtonnets de surimi, pommes de terre cuites à la vapeur, fromage (en portions), sel, poivre, persil

Décortiquez les crevettes et les coupez en petit morceaux ainsi que les pommes de terre et les batonnets de surimi.
Mettre le tout dans un récipient et ajouter le sel, le poivre, le fromage, le persil et bien mélanger le tout. Remplissez les feuilles de bricks de farce et les faire frire soit dans une poêle avec de l'huile soit au four.