

Soupe syrienne



Un bol moyen de riz, un bol moyen de lentilles, un oignon moyen coupé grossièrement, deux carottes épluchées et coupées en cubes, 2 c. à c. bombées de cumin fraîchement moulu, 3 c. à s. d'huile d'olive, 2 litres d'eau bouillante, sel, 2 c. à s. de persil haché pour la garniture (facultatif)

Une heure avant de commencer, tremper le riz et les lentilles dans de l'eau tiède, les rincer à l'eau coulante puis les faire égoutter. Dans une marmite, mettre l'huile d'olive, y faire revenir l'oignon quelques minutes. Y ajouter le riz et les lentilles, les carottes et une pincée de sel. Couvrir d'eau et faire cuire 30 à 45 minutes sur feu moyen. Porter hors du feu et une fois tiédie, la passer au mixeur. Remettre dans une marmite et mettre sur le feu, ajouter alors le cumin, bien remuer, vérifier le sel puis servir en décorant à souhait avec une pincée de cumin ou du persil frais haché.

Sauce à l'ail

4 citrons, 6 gousses d'ail, huile d'olive, fleur de sel et poivre

Peler les gousses d'ail, écrasez-les et mixez-les avec 5 bonnes pincées



de fleur de sel au mortier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, incorporer délicatement l'huile d'olive en filet, travailler bien la préparation en fouettant. Presser les citrons pour avoir du jus, versez-le à la préparation précédente en continuant à battre pour obtenir une sauce épaisse qui prend la consistance d'une mayonnaise, poivrer et réserver au frais.

1 kg de bœuf à ragoût, 150 g d'olives vertes dénoyautées, 5 gousses d'ail, 1 c. à s. de farine, 1 bouquet de persil, 1 c. à s. de concentré de tomates, 1/2 verre d'huile, 1/2 c. à c. de graines de fenouil en poudre, sel, poivre

Couper la viande en morceaux. Faire chauffer l'huile dans une cocotte, y faire revenir les morceaux de viande quelques minutes, ajouter l'ail haché, le persil haché, le fenouil, saler et poivrer, mouiller avec l'eau, ajouter le concentré de tomates, les olives, bien mélanger, couvrir et laisser cuire à couvert pendant 2 heures. Ajouter le sel, la farine en pluie, bien mélanger et laisser épaissir la sauce. Servir aussitôt.

Ragoût aux olives vertes



Photos : DF

Salade de betterave persillée



300 g de betterave cuite et rouge, 2 branches de persil hachées, 1 oignon hachée, 4 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de vinaigre, 1 c. à s. de moutarde, sel, poivre

Éplucher la betterave et la couper en petits dés dans un saladier. Dans un bol, faire la sauce avec la moutarde et les huiles puis mélanger énergiquement. Ajouter ensuite le vinaigre, le persil haché et l'oignon. Assaisonner avec le sel et le poivre. Verser la sauce sur les betteraves et servir.

Zaâlouka

2 aubergines, 2 tomates, 2 gousses d'ail, huile d'olive, 1/2 c. à c. de cumin, 1/2 c. à c. de paprika, sel et poivre

Faire cuire les aubergines pelées dans de l'eau bouillante salée avec les gousses d'ail pendant 20 min environ puis peler l'ail et égoutter les aubergines. Laver, peler, épépiner et couper les tomates en petits dés. Faire chauffer dans une sauteuse un filet d'huile d'olive, puis verser les dés de tomates, les aubergines et l'ail écrasé, laisser mijoter en écrasant le tout à l'aide d'une fourchette. Assaisonner avec du cumin, du paprika, sel et poivre et continuer à mélanger en écrasant jusqu'à évaporation totale d'eau. Servir zaâlouk chaud ou froid



DEBLA

100 g de farine, 1 œuf, 2 c. à c. huile de friture, sirop au miel, 50 g de miel, 1/2 citron, 250 g de sucre, 1 cl d'eau de fleur d'oranger, 1 c. à c. d'amidon
Pour la décoration : graines de sésame, pistaches en poudre

Dans un saladier, préparer la pâte des debbla en incorporant un œuf à la farine. Mélangez. Avec les mains, pétrissez le mélange jusqu'à l'obtention



d'une pâte homogène, proche de la pâte à pain. Si la pâte colle, rajouter un peu de farine. Laisser reposer 30 minutes dans un linge sec. Saupoudrez le plan de travail avec 1 cuillère à café d'amidon. Pétrissez la pâte. Remodelez-la en boule, pétrissez de nouveau en la saupoudrant d'amidon. Etalez-la avec un rouleau à pâtisserie en la retournant plusieurs fois. Incorporez-la dans la machine à pâte afin qu'elle devienne très fine. Découpez la pâte en longs rubans. Préparer le sirop en pressant le citron. Faites-le cuire avec le miel, le sucre semoule, l'eau de fleur d'oranger, l'amidon et 30 cl d'eau. Coincez les rubans de pâte entre l'index et le majeur. Enroulez-les entre vos doigts. Plongez délicatement un debbla dans l'huile de friture chaude. Retournez-le avec une écumoire. Epongez. Trompez chaque debbla dans le sirop au miel. Faites un panachage en les décorant de graines de sésame, de poudre de pistaches.

Briwate aux pommes de terre et fromage

1/2 kg de pâte filo, 1 kg de pommes de terre cuites et moulues, 250 g de fromage en triangle, sel, poivre, muscade

Mettre dans un saladier le fromage, la purée de pomme de terre, sel, poivre et muscade, bien mélanger. Couper la pâte en 4. Prendre chaque bande de feuille dans le sens de la longueur, placer 1 cuillère à soupe du mélange à l'une des extrémités, puis replier ou rouler pour former un triangle, coller l'extrémité avec la farine mélangée avec l'eau. Faire frire les briwates dans un bain d'huile chaude, disposez-les sur du papier absorbant. Servir aussitôt.

