Le magazine de la femme

Page animée par Hayet Ben

Cervelle à la marocaine

2 cervelles de veau, 6 œufs, 8 gousses d'ail hachées, 4 c. à s. d'huile d'olive, sel, cumin, piment doux

Faire dégorger les cervelles dans l'eau froide vinaigrée, débarrassées de la mince membrane qui les enveloppe, coupez-les en morceaux. Mettre 1 verre d'eau dans une poêle épaisse, ajouter les morceaux de cervelle, les gousses d'ail hachées, laisser cuire jusqu'à l'évaporation d'eau, ajouter l'huile d'olive, les épices, les œufs battus et remuer avec une cuillère en bois.
Servir aussitôt.

Feuilletés au thon et pommes de terre

1 pâte feuilletée, 2 boîtes de thon, 1 grande ou 2 pommes de terre moyennes coupées en dés et cuites à l'eau, persil/coriandre, 1 c. à c. de poivre, cumin, piment doux, sel, huile (1 c. à c.)

Mélanger les ingrédients de la farce. Etaler la pâte feuilletée et la couper. Prendre chaque carré à part, y mettre la farce et remettre le 2e carré dessus, puis souder les côtés. Badigeonner de jaune d'œuf, parsemer de graines de sésame et cuire au four.

Filets de poulet à la chapelure

Photos : DR

4 filets de poulet, 1 c. à s. de moutarde, 2 c. à s. d'huile, 1/2 verre d'eau, 2 c. à s. de vinaigre, 4 c. à s. de crème fraîche, 2 œufs, la chapelure, sel, poivre

Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile, le vinaigre, la crème fraîche, sel et poivre, et remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce.
Enduire les filets de poulet avec la sauce et laisser macérer une nuit.
Mettre la chapelure dans une assiette et la farine dans une autre.
Battre les œufs dans un bol avec une fourchette, assaisonner de poivre et de sel, trempez-les dans l'œuf, les fariner puis les passer dans la chapelure.
Faire frire les filets de poulet dans l'huile chaude, les dorer de deux côtés. Servir.

Bricks aux foies de volaille

300 g de foies de volailles, 1 douzaine de feuilles de bricks, 50 g de fromage, 1/2 botte de persil, 3 œufs, beurre, poivre noir, sel

Escalopez les foies de volailles, salez légèrement, poivrez, faites sauter vivement au beurre chaud, retirez-les, gardez au chaud. Préparez des œufs brouillés très mous, mélangez-les aux foies, ajoutez le poivre noir, le fromage et 1 cuillère à soupe de persil haché. Confectionnez les boureks, faites frire et servez avec du citron.

Salade aux haricots

500 g de haricots blancs ou secs trempés la veille, 200 g de haricots verts, 3 tomates, 2 gousses d'ail pressées, un peu de persil ciselé, huile d'olive, sel, poivre

Faites cuire à l'eau bouillante salée les haricots blancs. Faites cuire aussi séparément et de la même façon les haricots verts coupés.
Mélangez les 2 haricots égouttés. Ajoutez les tomates coupées en dés, les 2 gousses d'ail pressées et un peu de persil ciselé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Servez tiède.

Baklawa à la pâte filo

1 paquet de pâte filo de 500 g, 500 g d'amandes mondées, 1 c. à s. de sucre, 1 c. à s. de margarine, 1 c. à c. de cannelle, fleur d'oranger, miel

Dans une poêle beurrée faire griller les amandes sans les brûler, réserver quelques-unes de côté et concasser grossièrement le reste au mixer, ajouter le sucre, la margarine,

la cannelle, la fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Séparer les feuilles de filo.
Badigeonner un plat rectangulaire avec de la margarine puis poser une feuille de filo, badigeonnez-la aussi de margarine fondue à l'aide d'un pinceau et faire de même avec la moitié du paquet.
Etaler le mélange aux amandes, recouvrir de reste de filo en badigeonnant à chaque fois, tracer légèrement sans appuyer des losanges au couteau et placer des demi-amandes au milieu de ces losanges, enfourner et laisser cuire au four à 180°C pendant 30 min environ. Verser au-dessus du miel dès la sortie du four, et laisser reposer pour une nuit pour que le miel se fige.
Découper la baklawa en losanges et servir avec du thé ou du café.

Caviar d'aubergines à la crème de sésame

500 g d'aubergines, 2 gousses d'ail, le jus de 2 ou 3 citrons, 1 c. à s. de crème de sésame (tahini), feuilles de menthe, huile

Faire griller les aubergines à 210° C pendant 30 min jusqu'à ce qu'elles soient bien ramollies.
Ouvrir ensuite les aubergines après les avoir pelées, les vider et hacher grossièrement la pulpe au mixeur. Préparer les gousses d'ail que vous pilerez avec le jus de citron et la crème de sésame.
Assaisonner et incorporer à la purée d'aubergines.
Placer au frais avant de servir dans un bol creux. Décorer de feuilles de menthe et d'un filet d'huile.