Agneau méchoui

Une épaule d'agneau, huile d'olive, 2 c. à s. de smen du beurre, 5 gousses d'ail écrasées, 1 c. à c. de poivre blanc, 1 c. à c. de gingembre (facultatif), sel

Dans un saladier mélanger l'huile, smen, l'ail et les épices. Avec un couteau faire des petite incisions afin que les épices pénètrent dans la viande. Badigeonner la viande et bien masser. Couvrir et laisser macérer. Placer dans un grand plat allant au four, ajouter la sauce de marinade restante, arroser, couvrir le plat avec du papier aluminium et faire cuire au four chaud pendant 2h, voire plus. De temps à autre, l'arroser avec la sauce et ajouter l'eau ou encore mieux un bouillant chaud. Quand c'est cuit, le badigeonner de beurre et le laisser dorer. Servir avec des crudités ou légumes sautés.

Poulet aux oignons

Poulet en morceaux, 1 kg de pommes de terre, 4 œufs, 500 g de poulet coupé en morceaux, 1 oignon haché, 1 poignée de pois chiches, 1 noisette de beurre, 1 pincée de cannelle, persil haché, 2 c. à s. d'huile

Photos : DR

Mélanger dans une marmite les morceaux de poulet avec l'oignon haché, les pois chiches, le persil haché, la cannelle, le beurre, l'huile, saler et poivrer et laisser le tout mijoter en remuant de temps en temps, rajouter un grand verre d'eau et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse.
Entre-temps, laver bien les pommes de terre, peler coupez-les en fines rondelles et mettrez-les à frire.
Retirer les morceaux de poulet cuits et verser les pommes de terre frites dans la sauce, ajouter les œufs battus mélangés avec du persil haché, une pincée de sel, du poivre et de la cannelle, laisser le tout cuire pendant 2 min environ.
Disposer la préparation dans un plat allant au four, enfourner et laisser gratiner. Servir aussitôt.

Beignets de crevettes

Crevettes, pâte à beignets, 200 g de farine, 1 œuf, sel, 1 c. à s. d'huile, 1 paquet de levure chimique, de l'eau pour ramasser la pâte

Mélangez tous les ingrédients, la pâte doit être homogène.
Ensuite décortiquez les crevettes et les enrober de pâte.
Chauffez l'huile de friture et les plonger dedans.

Œufs mimosas au thon

6 œufs, 5 c. à s. de mayonnaise, 1 laitue, 1 boîte de thon à l'huile, sel, poivre

Faire durcir les œufs dans l'eau bouillante pendant 12 minutes, les écailler, les couper en deux et les vider de leur jaune. Mettre les jaunes d'œufs dans un bol et les écraser avec une fourchette, ajouter la mayonnaise, le thon égoutté, sel et poivre, bien mélanger. Sur un plat de service, faire un lit de feuilles de salades lavées, disposer les moitiés des œufs durs puis les remplir avec la préparation. Servir aussitôt.

Boulettes de viande au citron

Viande hachée, 2 citrons, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 3 pincées de basilic, 2 c. à c. de câpres, 4 c. à c. de chapelure, 20 cl d'huile, 1 petite tête de salade verte
Pour la sauce : 1 œuf, 1/2 citron, 1 brin de menthe, 1 brin de basilic, 2 pincées de thym, 15 cl d'huile d'olive, tabasco, sel et poivre

Pelez et hachez l'oignon et les gousses d'ail. Hachez finement les câpres.
Dans un bol, versez la viande hachée, la chapelure, l'oignon, l'ail, les câpres, l'œuf, le zeste râpé d'un citron ainsi que son jus. Parsemez de basilic, salez et poivrez. Malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez ensuite la farine dans une assiette creuse. Avec la viande assaisonnée, façonnez des boulettes de la grosseur d'une mandarine. Travaillez avec les mains humides pour que le hachis ne vous colle pas aux doigts. Roulez les boulettes dans la farine et disposez-les au fur et à mesure sur un plat en les espaçant.
Préparez la sauce : effeuillez la menthe et le basilic. Versez-les dans le mixeur avec le thym, l'œuf, le jus du demi-citron et 3 gouttes de tabasco. Salez et poivrez. Mettez à petite vitesse, versez peu à peu l'huile d'olive et faites tourner 3 mn. Parsemez de basilic effeuillé et réservez au frais. Rincez et essorez la salade, chauffez la moitié de l'huile, placez-y la moitié des boulettes et faites-les dorer 7 à 8 mn. Faites cuire la deuxième série, disposez les feuilles de salade dans un plat, versez-y les boulettes, décorez de demi-quartiers de citron. Servez tiède et présentez la sauce à part.

Basboussa noix de coco

1 verre de semoule, 1 verre de farine, 1 verre de sucre, 1 verre de noix de coco, 1 verre d'huile, 1 verre de lait, 2 œufs, 1 c. à c. de levure chimique
Pour le sirop : 3 tasses d'eau mélangée avec de l'eau de fleur d'oranger, 1,5 tasse de sucre, de la vanille, du citron.

Mélanger les ingrédients du sirop et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes. Laisser tiédir.
Battre les œufs et les mélanger au lait, à l'huile et au sucre.
Ajouter la semoule, la farine et la levure et les ajouter au mélange lait et huile. Beurrer un plat allant au four et y verser la préparation. Faire cuire doucement pour pas que la semoule sèche. A la sortie du four répartir le sirop sur le gâteau et le saupoudrer de noix de coco.