Petites bouchées cuites à la vapeur

250 g d'agneau haché, 2 c. à s. de curry, 2 c. à s. de cumin, 2 c. à s. de menthe, 2 c. à s. de fines herbes, belles feuilles de laitue, 1 œuf entier battu, sel, poivre

Pétrir l'agneau haché avec sel, poivre et l'œuf. Diviser en 4 parties égales. Assaisonner chaque partie de la façon suivante :
1. Avec le cumin.
2. Avec la poudre de curry.
3. Avec la menthe ciselée.
4. Avec l'estragon haché.

Disposer dans un des compartiments perforés 18 belles feuilles de laitue, et ce, afin de les assouplir. Enlever les parties nerveuses. Diviser chaque partie de la viande hachée en 18 boulettes (grosseur d'une noix). Enveloppez avec une feuille de salade assouplie chaque noix. Poser dans un compartiment de votre cuit-vapeur. Cuire 15 minutes.

Batbout aux crevettes

Pour la pâte : 500 g de farine, 1/2 c. à c. de sel, 1 c. à s. de beurre, 2 c. à s. de levure, un peu d'eau tiède
Pour la farce : 300 g de crevettes, 500 g de tomates, 2 c. à s. d'huile, 2 petits morceaux d'ail

Photos : DR

Pâte : mélanger l'eau tiède, la farine, la levure, le beurre et le sel. Bien travailler la pâte jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Coupez-la en plusieurs morceaux, les travailler en forme de ronds pas trop épais puis saupoudrer de farine. Laisser reposer 1 à 2 heures. Faire cuire des deux côtés sur une poêle sèche.
Farce : éplucher les tomates puis les couper en petits morceaux ensuite les faire frire dans l'huile avec l'ail. Faire frire les crevettes en y ajoutant un peu de sel (selon votre goût).
Finition : dans chaque petit pain sur lequel vous aurez mis une fente au milieu, mettre une cuillère à soupe de crevettes avec leur sauce.

Thé aux épices

3 c. à s. de thé noir, 1/4 c. à c. cannelle, 1/4 c. à c. de clous de girofle en poudre, 1/4 c. à c. de coriandre en poudre, lait, sucre, 1/4 c. à c. de gingembre

Dans une casserole, mettre les épices et 6 tasses d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir quelques minutes. Ajouter le thé, baisser le feu et laisser mijoter 3 minutes. Eloigner du feu et passer la décoction. Verser dans les tasses. Sucrer et servir avec du lait.

Corniottes aux légumes

1 gros oignon, 1 grosse tomate, 1 courgette, 30 g de beurre, 2 tranches de pain de mie, 2 c. à s. de crème fraîche épaisse, 75 g de gruyère, 200 g de fromage blanc, 2 œufs, 1 c. à s. de persil haché, 2 pincées de noix de muscade râpée, sel et poivre
Pour la pâte : 300 g de farine, 150 g de beurre, 1 œuf, 1/2 c. à s. de sel

Préparez la pâte : tamisez la farine et le sel dans une terrine, incorporez le beurre et juste assez d'eau glacée pour former une pâte souple mais non collante. Laissez reposer.
Pelez l'oignon et hachez-le. Pelez la tomate, pressez-la pour en extraire l'eau et les pépins, puis coupez-la en dés. Pelez la courgette et râpez-la grossièrement.
Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez-y l'oignon haché et la courgette, laissez-les fondre 5 min, puis ajoutez la tomate et laissez cuire encore 3 min à feu doux. Versez dans une jatte et laissez refroidir.
Travaillez la mie de pain avec la crème. Coupez le gruyère en petits dés. Ajoutez au contenu de la jatte le fromage blanc, les œufs, la mie de pain et la crème, le gruyère et les herbes.
Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade, puis mélangez bien.
Faites chauffer le four à 220 °C, th. 8.
Battez l'œuf à la fourchette. Divisez la pâte en 4 portions égales et aplatissez-les au rouleau en cercles d'environ 20 cm de diamètre. Badigeonnez légèrement le bord d'œuf battu, déposez au centre de chacune le quart de la farce, puis repliez les bords pour enfermer la farce, pincez pour souder et coupez la pâte en trop.
Disposez les corniottes, fermeture vers le bas, sur la tôle du four beurrée et badigeonnez-les d'œuf battu.
Roulez les chutes de pâte en boule, aplatissez-les et découpez 8 longues bandes. Entourez chaque corniotte de 2 bandelettes de pâte en croix, comme pour ficeler un paquet. Badigeonnez une fois encore d'œuf battu et faites cuire de 30 à 35 min à mi-hauteur du four : la pâte doit être bien dorée et croustillante. Servez.

Triangles aux dattes

150 g de beurre ramolli, 80 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 6 jaunes d'œufs, 150 g de farine, 1 c. à c. de levure, 150 g de noisettes hachées, 200 g de dattes, 200 g de chocolat pour le nappage, beurre pour la plaque

Mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le sel et les jaunes d'œufs dans un saladier. Travaillez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
Tamisez la farine et la levure par-dessus. Ajoutez les noisettes et 3 c. à s. d'eau en remuant. Préchauffez le four à 180°c (à chaleur tournante : 160°c). beurrez la plaque. Fendez les dattes dans leur longueur, dénoyautez-les et taillez-les en fines lamelles que vous incorporez à la pâte. Etalez la pâte sur la plaque sur 1,5 cm d'épaisseur, puis lissez-la à l'aide d'un couteau.

Enfournez à mi-hauteur 15 à 20 minutes, puis laissez refroidir. Découpez la pâte en triangles et décollez-les de la plaque. Hachez le chocolat de nappage en petits morceaux. Faites-les fondre au bain-marie dans une petite casserole. Plongez les trois pointes des triangles aux dattes dans le chocolat. Ensuite, laissez sécher pendant 30 minutes.