

Khdiwedj



Viande de mouton en morceaux (gigot), 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 2 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de smen, 1 oignon, 1/2 c. à c. de cannelle, 1 pincée de poivre noir, 5 œufs, 1 c. à c. d'amidon, 1/2 tasse d'eau de fleur d'oranger, 1 citron, 1 bouquet de persil, sel

Faites revenir la viande avec l'huile, le beurre, l'oignon râpé, le poivre, la cannelle et le sel. Ajoutez 1/2 litre d'eau. Mettez les pois chiches dans la sauce, faites cuire, réduisez la sauce, arrosez avec le jus de 1/2 citron et avec l'eau de fleur d'oranger. Donnez encore quelques bouillons et retirez du feu. Disposez la viande et les pois chiches dans un plat allant au four, arrosez avec la moitié de sauce seulement et réservez l'autre moitié. Battez les œufs avec l'amidon, le jus de la deuxième moitié de citron, un peu de sel et du persil haché. Versez sur la viande. Mettez au four assez chaud auquel vous aurez réduit un peu de la flamme. Dès que le dessus sera bien doré, retirez du four. Au moment de servir, arrosez le tout de sauce bien chaude.

L'amidon peut être remplacé par la maïzena.

Tartelettes à l'oignon



Pâte feuilletée, 200 g de fromage râpé, 4 oignons émincés, 1/2 c. à thé de muscade râpée, 60 g de beurre, 35 centilitres de crème fraîche épaisse, 3 œufs battus

Garnir 6 petits moules à tartelettes de pâte feuilletée. Faites dorer dans un mélange beurre et huile les oignons. Répartissez-les sur la pâte. Mélangez les œufs, la crème, la noix de muscade. Garnir les moules de cette préparation. Saupoudrez de fromage râpé. Cuire pendant 20 minutes à 200°C.

Chich taouk au citron

Morceaux de poulet au choix, 2 feuilles de laurier 1 c. à s. de za'atar libanais (à défaut, 1 c. à s. de thym séché en poudre et 1 c. à s. de graines de sésame légèrement grillées), le jus de 2 citrons, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1/3 c. à c. de poivre blanc, 1/3 c. à c. de poivre noir, 1/2 c. à c. de cannelle en poudre, sel

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet, le jus de citron, l'huile d'olive et les autres épices et aromates. Couper le poulet désossé en gros dés et les ajouter au saladier. Bien mélanger pour répartir la marinade de façon homogène puis filmer et laisser au froid pendant au moins quatre heures. Faire cuire dans un four bien chaud (avec le reste de la marinade) pendant une trentaine de minutes. Servir chaud.



Pommes au sirop

4 pommes évidées et épluchées, colorant rouge, crème fouettée, quelques feuilles de menthe, 3/4 tasse de sucre, 2 tasse d'eau

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Chauffer lentement pour faire fondre le sucre. Porter à ébullition, incorporer quelques gouttes de colorant et baisser le feu. Ajouter les pommes et laisser pocher jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Veiller à ce qu'elles ne se défassent pas. Enlever les pommes avec précaution et disposer dans une assiette à dessert. Mettre un peu de crème fouettée à l'intérieur de chaque pomme. Coiffer avec les feuilles de menthe et napper avec le sirop de pochage. Servir tiède.



Chien de mer en sauce

Tranches de chien de mer, 1 tête d'ail, 1 c. à c. de cumin, 1 c. à c. de poivre rouge, 1 c. à c. de concentré de tomates, 1 c. à c. de sel, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, 1 grand verre d'eau tiède, 3 c. à c. d'huile

Dans une petite marmite sur feu doux mettre l'huile et les tranches de chien de mer puis laisser revenir pendant 5 mn. Ajouter l'ail râpé, le cumin, le sel, le poivre rouge, le concentré de tomates, le thym, le laurier et l'eau tiède et laisser mijoter pendant 20 min.



Chaussons aux œufs



1/2 douzaine de feuilles de brick, 6 œufs, 1 bouquet de persil haché finement, huile pour friture, sel

Mettez l'huile à chauffer dans une poêle. Séparez les feuilles de brick, étalez une sur une assiette. Versez au milieu un œuf cru. Saupoudrez de persil haché et d'un soupçon de sel. Pliez la feuille en deux ou en quatre. Approchez l'assiette de la poêle à frire (l'huile doit être assez chaude). Faites glisser la brick dans la friture (la face inférieure doit dorer très vite pour que l'œuf reste coulant). Retournez la brick pour faire dorer l'autre face. Servez chaud avec des tranches de citron.

Fromage blanc aux herbes



6 branches de persil, 6 branches de menthe, 400 g de fromage blanc, 10 cl de crème fraîche épaisse, 1 c. à s. de vinaigre, 1 c. à s. d'huile, sel et poivre

Rincez le persil et la menthe et hachez-les. Versez le fromage blanc dans une jatte. Ajoutez-y la crème fraîche, le persil et la menthe hachés, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez. Tapissez une faisselle ou une passoire fine d'une grande mousseline et posez-la sur une terrine sans qu'elle touche le fond du récipient, pour laisser l'eau s'écouler. Versez la préparation au fromage blanc dans la mousseline, tassez et mettez l'ensemble au réfrigérateur pendant 12 heures. Au moment de servir, renversez délicatement la faisselle ou la passoire sur un plat de service, puis retirez la mousseline. Servez le fromage blanc aux herbes avec du pain grillé et/ou des crudités. Vous pouvez également présenter ce fromage blanc dans des tomates, évidées ou préparées en paniers.