Feuilletés au poulet

PHOTOS : DR

Photos : DR

Des feuilles de diouls,
2 œufs battus
Pour la farce : Poulet désossé,
100 g riz, 1 œuf,
1 bouquet de persil,
Des feuilles de menthe,
1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de poivre
Pour la sauce : 3 cuillères à soupe d'huile,
1 bouquet de coriandre,
1 bouquet de menthe,
1 cuillère à café de piment doux,
1/2 cuillère à café de piment fort,
1/2 cuillère à café de cumin en poudre, 1/2 cuillère à café de sel
De l'huile pour la friture

Dans une cocotte, faites cuire le poulet désossé 20 minutes à feu moyen. Faire bouillir le riz 5 minutes dans de l'eau.
Egouttez-le. Lavez et hachez le persil et la menthe. Hachez grossièrement la chair de poulet, le riz, les fines herbes, l'œuf, le poivre et le sel.
Remplir les feuilles de diouls comme pour des boureks classiques. Préparez la sauce avec l'huile, la menthe et la coriandre hachées, le piment, le cumin et le sel.
Dressez les feuilletés sur un lit de feuilles de salade verte, présentez la sauce à part.

H'rira oranaise

Viande d'agneau en morceaux, 1 c. à c. de cumin, 1 c. à c. de grains de fenouil, 1 c. à c. de poivre noir, 1 c. à c. rase de ras-el-hanout, 1 c. à c. de h'rissa, 1 navet, 3 tomates, 1 pomme de terre, 2 courgettes, 4 carottes, 4 gousses d'ail, 2 oignons, sel

Mettre la viande coupée en petits morceaux dans une marmite avec de l'huile, faire revenir, ajouter la pomme de terre, courgettes, carottes, tomates, navet, ail, oignons coupés en petits morceaux, sel et poivre. Couvrir d'eau, laisser cuire. Une fois cuite, retirer la viande et mixer. Préparez dans 1 bol 4 c. à s. de farine, cumin, curcuma, poivre noir, ras-el-hanout, anis, cannelle et les verser dans une marmite, ajouter les grains de fenouil et mélanger énergiquement cette mixture au reste. Temps de cuisson 60 mn à petit feu.

Calamars en sauce rouge

500 g de calamars surgelés,1 petit oignon, 3 gousses d'ail, 1 c.à.c. de concentré de tomates, 1 c.à.c. de derssa de felfel (concentré de poivron rouge, facultatif mais ça donnera un excellent goût), 100 ml de coulis de tomates, 1 feuille de laurier, sel, poivre noir, piment doux et un peu d'huile

Faire revenir dans un peu d'huile l'oignon râpé et l'ail écrasé. Saler, poivrer et ajouter la feuille de laurier. Ajouter ensuite le piment doux, le coulis de tomates, le concentré et la derssa. Arroser avec 1 verre d'eau et laisser le tout bien fusionner.
Quand la sauce est un peu épaisse, incorporer les rondelles de calamars sans les décongeler, mais lavées sous le robinet pour les faire séparer.
Laisser cuire quelque 10 minutes. Accompagner de tranches de citron.

Cigares aux amandes

300 g d'amande, 1 c. à. c. de cannelle, 50 g de beurre, 120 g de sucre, 2 c.à.s. de fleurs d'oranger, miel

Ebouillantez les amandes et mondez-les, mixez-les avec le sucre, puis ajouter la cannelle, la fleur d'oranger, le beurre et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte d'amandes homogène. Façonner des boudins. Disposer un boudin de la pâte sur la feuille de brick au milieu. Replier les 2 angles et roulez très serré de bas en haut. Faire cuire les cigares au four, et plongez-les dans le miel. Présenter dans des caissettes.

L'ham lahlou

Viande d'agneau,
250 g de pruneaux,
250 g d'abricots secs,
1 poignée de raisins secs,
1 cuillère à soupe de beurre fondu,
200 g de sucre,
1/2 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger,
2 pommes,
1 bâton de cannelle

Dans une marmite, mettez la viande avec le beurre fondu, la cannelle. Faites revenir, puis ajoutez 2 verres d'eau et 100 g de sucre. En parallèle, trempez les pruneaux, les raisins secs et les abricots secs dans de l'eau chaude pendant 1 heure jusqu'à ce qu'ils gonflent. Les ajouter à la viande avec l'eau de fleurs d'oranger et 100 g de sucre et faites cuire pendant 1/2 heure environ. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes épluchées et coupées en morceaux. La sauce doit être moyennement réduite.

Mini-tartelettes oignons/anchois

Pâte brisée, sauce béchamel, 2 gros oignons, un petit bouquet de persil ciselé, des filets d'anchoi, sel, poivre noir et huile d'olive

Couper l'oignon en fines lamelles et le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, le sel et les épices. Préparer la sauce béchamel et la verser sur l'oignon complètement fondu. Ajouter le persil et mélanger le tout Répartir cet appareil sur la pâte brisée préalablement enfoncée dans de petits moules à tartelettes. Faire un nœud avec les filets d'anchois. Enfourner 30 minutes environ à four moyen. Le dessus doit prendre une belle couleur dorée.