Côtes d'agneau à l'orientale

Photos : DR

8 côtes d'agneau dégraissées, 1 cuil. à café de graines de cumin, 1 cuil. à café de graines de coriandre, le jus d'1/2 citron, 2 gousses d'ail écrasées, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, quelques feuilles de menthe pour garnir

POUR LA SAUCE AU YAOURT :

1/4 de concombre, 150 g de yaourt nature, 1 gousse d'ail écrasée, 1 cuil. à café de sauce à la menthe, 1 cuil. à soupe de menthe ciselée

Disposez les côtes d'agneau dans un grand plat.
Dans un mortier, pilez les graines de cumin et de coriandre pour les réduire en poudre, puis mélangez-les avec le jus de citron, l'ail, l'huile, du sel et du poivre.
Répartissez cette préparation sur les côtes. Laissez-les mariner le temps de poursuivre la recette.
Préparez la sauce. Pelez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur, puis épépinez-le. Râpez-le grossièrement.
Essorez-le au maximum en le serrant dans un linge. Dans une jatte, mélangez-le avec tous les autres ingrédients. Réservez au réfrigérateur.
Chauffez un gril sur feu vif. Faites-y griller les côtes d'agneau de 3 à 5 minutes de chaque côté, selon le degré de cuisson désiré.
Servez-les brûlantes, accompagnées de la sauce au yaourt très froide.
Garnissez de feuilles de menthe.

Filets de poulet à la chapelure

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 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 des deux côtés. Servir.

Baba aux amandes

1 mesure d'amandes moulues, 1 mesure de petits beurre à la farine complète moulus, 1 paquet de levure chimique tamisé (NOUARA), 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 mesure de sucre en poudre, 1 mesure de beurre fondu, 1 mesure d'œufs (4 dans ce cas), 12 amandes pour la décoration

POUR LE SIROP : 300g de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 2 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer le moule.
Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs puis mouiller le tout avec le beurre fondu et les œufs.
Bien mélanger le tout puis verser la préparation obtenue dans le moule beurré. Enfourner pendant environ 15 minutes tout en surveillant car le gâteau cuit très très vite.
Pendant ce temps, préparer le sirop en portant à ébulition le sucre et l'eau.
Poursuivre l'ébulition environ 5/7 minutes, on doit obtenir un sirop léger. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et réserver. Arroser le gâteau de sirop dès la sortie du four et le laisser absorber.
Découper le baba en carrés ou losanges et piquer une amande au centre de chaque part.
Servir avec un bon thé à la menthe.

Cornlottes 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.

Publicité