

# Pastillas au thon et légumes

Feuilles de brick, 1 boîte de thon au naturel, égoutté et émietté, 1 carotte râpée, 1 courgette râpée, 1 poivron rouge coupé en petits morceaux, 4 anchois coupés en petits morceaux, 2 c. à s. de concentré de tomates, 3 œufs battus, 4 œufs durs coupés en petits morceaux, 3 c. à s. de persil haché, 1 oignon émincé, 1/2 c. à c. de piment rouge doux en poudre, une boîte de champignons, 200 g de gruyère râpé, 2 c. à s. d'huile d'olive, sel et poivre du moulin

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et les faire blondir pendant quelques minutes. Ajouter la carotte, la courgette et le poivron rouge et continuer la cuisson pendant quelques minutes en remuant. Saler et poivrer, incorporer le concentré de tomates, les œufs battus, les champignons, le piment rouge et le persil. Laisser cuire pendant 7 minutes



Photos : DR

environ, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Ajouter le thon, les anchois et les œufs durs et bien mélanger. Cuire le tout pendant quelques

minutes. Préchauffer le four à 180° C. Sur un plan de travail, déposer 2 feuilles de brick. Les garnir de 2 cuillères à soupe de farce et les replier en soudant bien les bords. Disposer toutes les petites pastillas ainsi préparées sur une tôle à pâtisserie beurrée, côté plié vers le bas. Les saupoudrer de gruyère râpé et faire cuire au four pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

## Boules à la noix de coco

500 g de noix de coco, 1/2 verre de sucre, 1/2 litre de lait, jus et zeste de 2 citrons, 3 c. à soupe de maïzena (NOUARA), 100 g d'amandes entières mondées et grillées, 200 g de noix de coco

Mélanger la noix de coco et le sucre et les hacher finement. Ajouter le citron, la maïzena et le lait jusqu'à obtention d'une pâte molle et malléable. Faire des boules de la grosseur d'une noix et mettre une amande à l'intérieur de la boule. Rouler dans la noix de coco et



déposer sur un plat allant au four beurré et fariné. Faire cuire au four, les gâteaux doivent rester blancs.

## Roulé au fromage

**POUR LE BISCUIT :** 6 œufs, 130 g de farine, 1 pincée de sel

**INGRÉDIENTS DE LA FARCE :** 1 blanc de poulet coupé en dés, 2 oignons émincés, 150 g de fromage râpé, 1 pincée de sel, huile pour la friture

**POUR LA SAUCE BÉCHAMEL :** 1 verre de lait, 50 g de beurre, 50 g de farine, 1 pincée de sel, 1 pincée de noix de muscade, 1 pincée de poivre noir, 1 c. à c. de concentré de tomates, 100 g de fromage râpé  
**GARNITURE :** 50 g de fromage fondu, 1 poignée d'olives noires, quelques feuilles de menthe

**Préparation du biscuit :** Mélanger les œufs et le sel à l'aide d'un batteur électrique pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporer ensuite la farine à l'aide d'une cuillère en bois. Sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille en papier sulfurisé, étaler la pâte puis mettre à cuire au four à 200°C pendant 15 minutes.

**Préparation de la farce :** Dans une poêle faire revenir les dés de poulet et l'oignon émincé pendant 15 à 20



minutes puis ajouter un peu de sel et réservez. **Préparation de la sauce béchamel :** Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine et remuer. Ajouter ensuite le lait, toujours en remuant jusqu'à obtention d'une sauce consistante. Saler et poivrer la sauce, ajouter la noix de muscade râpée et le concentré de tomates. **Finition :** Disposer le biscuit sur un plan de travail et décoller la feuille de papier. Étaler ensuite la sauce béchamel rouille, puis le poulet et l'oignon et parsemer ensuite de fromage râpé. Pour finir, enrouler le biscuit sur lui-même. Garnir avec du fromage fondu, des olives noires et des feuilles de menthe.

## Batbout farci à la viande hachée

250 g de farine, 250 g de semoule fine, 1/2 cuillère à café de sel, 2 cuillères à café de levure (NOUARA), eau tiède  
**POUR LA FARCE :** 300 g de viande hachée, 1 poivron vert haché, mayonnaise, 1 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe d'huile, 1 oignon haché, 1 jaune d'œuf, quelques feuilles de laitue, 2 gousses d'ail écrasées, 100 g de gruyère râpé, sel et poivre noir

Mélanger l'eau tiède, la farine, la semoule la levure et le sel. Bien travailler la pâte jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Diviser la pâte en plusieurs boules, les aplatir en donnant une forme ronde. Laisser reposer. Faire cuire des deux côtés sur



une poêle sèche. Dans une poêle, faire revenir l'oignon vert haché et l'ail écrasé dans l'huile avec le sel et le poivre noir. Ajouter le poivron vert haché et faire revenir une autre fois. Dans un récipient, mettre la viande hachée puis ajouter le mélange de poivron vert, remuer une autre fois. Ajouter le jaune

d'œuf et bien mélanger encore. Façonner de petites boules, aplatir légèrement puis faire cuire dans une poêle avec le beurre. Ouvrir les petits pains préparés, étaler d'un peu de mayonnaise, disposer un peu de laitue, une boule de viande hachée et un peu de gruyère râpé, servir.