

## Roulés de purée



**800 g de pommes de terre, 1 œuf + 1 jaune d'œuf, 4 c. à s. de farine, 50 g de beurre, 5 cl d'huile, 2 pincées de noix de muscade, sel, poivre**  
**Pour la farce : 300 g de viande hachée, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 6 brins de persil, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 1 pincée de thym, poivre, sel**

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Mettez dans une sauteuse la viande, l'oignon, l'ail haché, les brins de persil noués, la feuille de laurier, le clou de girofle et le thym. Salez et poivrez.

Couvrez d'eau et laissez cuire sur feu doux jusqu'à évaporation du liquide. Pelez les pommes de terre, écrasez-les à l'aide d'une fourchette et ajoutez-y le beurre, 2 c. à s. de farine, l'œuf entier et le jaune, salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade. Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette, jusqu'à obtention d'une pâte homogène que vous étendrez sur de la farine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 cm. Mettez la farce sur cette pâte après avoir retiré les brins de persil, le laurier et le clou de girofle.

Roulez la pâte sur elle-même, de façon à obtenir une forme cylindrique que vous découperez en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Passez-les dans la farine. Mettez l'huile dans une poêle. Une fois l'huile bien chaude, disposez les tranches que vous laisserez dorer sur les deux faces. Egouttez. Remarque : servez chaud, accompagné d'une salade.

## Quiche au poulet

**1 pâte feuilletée, 2 blancs de poulet, 5 œufs + 1 pour dorer, 1/2 bouquet de persil, 3 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 20 g de beurre, 2 cubes de bouillon de poulet, poivre noir en grains et en poudre, 100 g de fromage blanc**

Faites durcir 3 œufs. Faites cuire les morceaux de poulet dans 2 verres d'eau avec les cubes, le bouquet garni et quelques grains de poivre noir, égouttez et réservez le

bouillon. Émiettez la chair du poulet, mélangez-la avec le riz, le persil haché, le fromage, les œufs durs coupés, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez 2 œufs crus battus. Etalez les 2/3 de la pâte en une mince couche, façonnez votre pâte, relevez les bords, versez votre mélange et couvrez avec le reste de pâte, décorez avec les chutes coupées en bandelettes, dorez à l'œuf et faites cuire au four 45 à 50 minutes.



Photos : DR

## Petits biscuits fourrés à la confiture



**250 g de farine, 125 g de beurre, 75 g de sucre, 2 jaunes d'œufs moyens, 2 sachets de sucre vanillé, 1/2 paquet de levure chimique, une pincée de sel, 150 g d'amandes concassées, 1 à 2 blancs d'œufs, confiture**

Préchauffer le four à 180°. Dans un bol ou dans la cuve de votre mixeur, mélanger le beurre ou la margarine coupé en très petits morceaux avec les 2 jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter la farine et le sel et bien mélanger pour obtenir une pâte très souple (ne pas trop travailler la pâte). Former 2 rouleaux, les envelopper de film alimentaire et les laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Sortir la pâte et couper les rouleaux en petits tronçons. Rouler ces petits tronçons en forme de boule dans la paume des mains et creuser un creux au milieu avec le manche d'une cuillère en bois, sans perforer le fond du biscuit. Les tremper dans un blanc d'œuf

battu puis les rouler dans les amandes concassées. Déposer les biscuits sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille du four.

Enfourner pour 10 minutes. Au bout de 10 minutes, sortir les biscuits du four et avec le manche d'une cuillère en bois, reformer les creux, sans trouser le fond du biscuit. Enfourner à nouveau pour 5 à 10 minutes. Pendant ce temps, faire chauffer la confiture pour la faire épaissir un peu. Au sortir du four, verser une cuillère à café de confiture chaude dans le creux des biscuits. Laisser refroidir.

## Croquettes surprise au piment

**450 g de viande hachée, 2 aubergines, 1 c. à c. de piment fort, 80 g de chapelure, 1 œuf, 2 c. à c. de farine, 10 cl d'huile d'olive**

Taillez les aubergines non épluchées en petits dés. Faites-les revenir dans l'huile d'olive, assaisonnez et laissez cuire 15 min à feu doux pour qu'elles soient composées. En fin de cuisson, ajoutez le piment, réservez jusqu'à complet refroidissement. Mélangez les aubergines avec la viande hachée, assaisonnez puis formez 12 petites boules. Passez les croquettes dans la farine, l'œuf entier battu puis la chapelure. Faites chauffer votre friteuse à 160°C et plongez les croquettes pendant 5 min. Egouttez-les sur un papier absorbant et servez aussitôt pour qu'elles restent croustillantes. Accompagnez d'une salade et d'un coulis de tomates pimenté.



## Rosettes à la crème meringuée

**125 g de beurre ramolli, 50 g de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 155 g de farine, zeste de citron**  
**MERINGUE À LA CRÈME**  
**AU BEURRE : 80 g sucre, 1 blanc d'œuf, 80 g de beurre**

Dans un bol, mettre le beurre et le sucre et battre pour avoir une consistance crémeuse. Ajouter le jaune d'œuf et battre encore un peu. Ajouter le zeste de citron et la farine graduellement. Mettre dans une poche à douille et former des rosettes. Mettre le plateau 15 min au réfrigérateur. Enfourner dans un four Th.5-6 pendant 10 min pas plus. A la sortie du four mettre sur une grille.

### CRÈME :

Préparer un sirop avec 60 g de sucre et 2 c. à soupe d'eau, le sirop doit être moyennement épais : en versant avec une cuillère, il doit former un fil qui ne se coupe pas. Avec 2 c. à soupe d'eau, le sirop est vite prêt. Battre le blanc d'œuf puis ajouter 20 g de sucre. Ajouter le sirop encore chaud à la meringue et mélanger. Ajouter le beurre battu à la meringue et bien mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et garnir le gâteau. Conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur, ça se conserve très bien.

## Zlabia



**1 kg de farine, 20 g de levure de boulanger, 250 g de miel, sel, huile pour la friture**

Dans une jatte, disposez la farine en fontaine. Versez la levure délayée dans un verre d'eau tiède. Salez puis pétrissez avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte molle. Couvrez d'un linge et laissez reposer pendant 3 heures. Prenez un morceau de pâte puis faites une couronne. Plongez ensuite les beignets dans de l'huile chaude pour friture. Simultanément, faites chauffer le miel dans la casserole. Lorsque les beignets sont dorés, plongez-les dans le miel et retirez-les puis dressez-les sur un plat. Servez