



PHOTOS : DR

Viande vapeur

**4 morceaux de gigot de mouton, 3 gousses d'ail, huile d'olive, sel, poivre
2 brins de thym frais, 1 c. à c. de curcuma, 1 c. à c. carvi,
1 c. à c. de ras-el-hanout, 4 feuilles de laurier,
1 c. à s. de concentré de tomates**

Dans un grand plat, mettre la viande, ajouter un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter les épices, les herbes et la tomate ainsi que l'ail écrasé. Bien remuer, recouvrir et laisser mariner pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, emplir le bas d'un couscoussier d'eau et mettre à bouillir.

Mettre la viande à cuire dans le panier du couscoussier. Laisser cuire ainsi 40 à 45 minutes. Servir accompagné de haricots sautés.

Bourak annabi



Photos : DR

12 feuilles de diouls, 6 œufs, 2 cervelles d'agneau, 200 g de viande hachée, 1 bouquet de persil, 1 oignon haché, 1 cuil. à café de poivre noir, 1 pincée de cannelle, citron, huile pour friture.

Faire bouillir 5 min les 2 cervelles dans de l'eau salée et citronnée. Egoutter. Faire revenir 10 min la viande hachée dans 1 cuil. d'huile et de beurre avec l'oignon, la cannelle, le sel et le poivre noir.

Battre les œufs en omelette avec le persil haché. Faire frire en omelette baveuse dans une grosse cuil. à soupe de beurre.

Sur chaque feuille de dioul déposer une cuil. à café d'omelette sur une cervelle et une cuil. de viande hachée.

Rabattre les bords des feuilles de dioul pour enfermer la farce. Rouler en forme de cigares bien serrés. Faire dorer dans de l'huile chaude à feu doux. Décorer de tranches de citron et de branches de persil.

Galettes thon-crevettes



**Pour 20 galettes :
diouls,
1 boîte de thon au naturel de 225 g, 100 g de crevettes crues décortiquées, 1 c. à soupe de sauce soja, 1 tomate, 1 oignon, 1 gousse d'ail, (1 petit piment facultatif), sel, huile d'olive**

Emincez l'oignon puis pilez ensemble l'ail, le piment et 1/4 cuil. à café de sel. Dans un saladier, mettre les miettes de thon, le mélange piment-sel, l'oignon, l'ail, les crevettes coupées en morceaux. Ajoutez la tomate coupée en petits morceaux, Déposer une petite cuillère à café de farce sur le bout du carré, puis plier. Faire chauffer de l'huile dans la sauteuse et faire dorer les galettes. Servir avec de la sauce chili ou sauce soja.

Tomates-surprise aux épinards

Tomates (bien fermes) : 18, épinards : 3 kg, crème fraîche : 100 g, beurre : 50 g, noix de muscade : 1 pincée, sel, poivre

Préchauffez votre four th.6 (180°C). Lavez les tomates, coupez-les en 2 et évidez-les. Nettoyez les épinards, faites-les fondre directement au beurre (ils diminuent de volume assez rapidement) puis assaisonnez-les. Laissez cuire 20 min. En fin de cuisson, pressez-les, hachez-les puis mélangez-les avec la crème fraîche, la muscade, le sel et le poivre, et laissez chauffer 5 min. Passez les tomates 5 min à four chaud puis remplissez-les d'épinards chauds.



Fougasse aux olives

15 g de levure de boulangerie, 750 de farine 2,5 c. à café de sel fin, 9 c. à soupe d'huile d'olive, 250 g d'olives noires et vertes dénoyautées

Dans un saladier, mélangez la levure dans quelques cuillères à soupe d'eau chaude puis versez-y la farine et le sel. Ajoutez 6 c. à soupe d'huile d'olive et commencez à pétrir en ajoutant de l'eau progressivement jusqu'à obtention d'une belle pâte homogène et qui ne colle pas. Incorporez alors les olives grossièrement hachées, pétrissez encore un peu, formez la pâte en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la gonfler 1 heure dans une pièce chaude.



Beignets turcs

1 yaourt, 2 œufs, 700 g de farine, 1 cuillère à café de jus de citron, 1 pincée de bicarbonate de soude (Nouara), 200 g de sucre, 11 d'huile d'olive

Pressez le jus du citron. Versez le yaourt dans un récipient puis battez-le avec la farine et le bicarbonate de soude ainsi que les œufs à l'aide d'une cuillère en bois.

Faites chauffer 20 cl d'eau dans lesquels vous verserez le jus de citron et déposerez le sucre avant de réserver le tout. Déposez 50 cl d'huile dans un récipient et faites chauffer le reste dans une friteuse. Prélevez des cuillerées à soupe de pâte que vous plongerez dans l'huile bouillante durant 2 minutes.. Disposez les beignets sur du papier absorbant et plongez-les dans le sirop réservé durant 5 minutes. Placez les beignets sur un plat de présentation et nappez-les du restant de sirop.

