Soupe aux fruits de mer

250 g de filet de poisson, 200 g de crevettes décortiquées et nettoyées, 200 g de petits pois, 200 g de carottes, deux branches de céleri, 1 c. à s. d'ail haché, 1 oignon, persil, 4 c. à s. d'huile, 2 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre, cumin, 100 g de pâtes au choix

Préparer le poisson et les crevettes, les mettre dans un récipient et les mariner avec du sel, poivre, ail et cumin. Dans une marmite, ajouter l'oignon haché, l'huile. Les laisser revenir un peu durant 5 à 10 minutes à feu moyen. Éplucher et couper en petits dés les carottes et le céleri.
Dès que l'oignon est plus tendre, ajouter deux litres d'eau et les légumes coupés en petits dés. Porter à ébullition durant 45 min ou jusqu'à ce que les légumes soient prêts. Ajouter le concentré de tomates et les petits pois.
Laisser 10 min ensuite le poisson et les crevettes. Vérifier le goût sinon ajouter un peu de sel.
Dix minutes avant de servir, ajouter les pâtes (vermicelles ou autre). Servir avec du jus de citron.

Thé à la menthe et aux pignons

2 c. à c. de thé vert, 1 poignée de menthe fraîche, sucre en morceaux au goût, pignons

Rincer la théière à l'eau bouillante. Mettre 2 c. à c. de thé et un demi-verre à thé d'eau bouillante. Mélanger rapidement et jeter cette première eau. Froisser les feuilles de menthe et les mettre dans la théière. Ajouter les morceaux de sucre selon le goût. Remplir d'eau bouillante et laisser infuser environ 5 minutes. Servir le thé dans des verres à thé. Puis vider les verres dans la théière. Renouveler cette opération trois fois, cette méthode permet de mélanger intiment le thé, les arômes de menthe et le sucre. Servir le thé fumant sans remplir complètement les verres. Ajouter dans les verres des pignons que vous ferez griller au préalable.

Tajine au fromage

500 g de viande de mouton désossée, 8 œufs, 4 c. à s. de fromage râpé, 2 oignons, 2 c. à s. purée de tomates, 2 poignées de haricots blancs secs, 2 tranches de pain de mie (rassis), 1 verre d'huile d'olive, 2 noix de beurre, poudre de piment rouge, sel fin, poivre noir du moulin

La veille, faites tremper toute la nuit les haricots blancs secs dans de l'eau froide. Coupez la viande de mouton en dés de 4 cm et frottez-les de poivre et de sel. Faites dorer les dés de viande avec de l'huile dans une casserole sur feu vif. Ajoutez-y 2 gros oignons finement émincés. Ajoutez ensuite la purée de tomates, le piment rouge et les haricots blancs. Recouvrez d'eau l'ensemble des ingrédients. Augmentez le feu jusqu'à ébullition, puis laissez mijoter pendant encore 1 h 15 min à couvert. Prélevez l'équivalent d'un grand bol de jus et mettez-le de côté. Râpez ensuite la mie de pain rassis ; elle doit être très fine. Ajoutez-la dans la casserole avec le fromage et une noix de beurre. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût. Battez les œufs et mélangez-les au reste de la préparation. Versez le mélange obtenu dans un tajine huilé. Egalisez bien et placez à feu doux pendant 25 min. Surveillez la cuisson ; dès que le tajine est cuit, la lame d'un couteau que vous enfoncez dedans doit ressortir sèche. Faites fondre le reste de beurre. Enlevez ensuite le plat du four. Coupez le tajine en tranches et arrosez celles-ci avec le beurre fondu. Réchauffez rapidement le jus réservé et présentez-le dans une saucière. Servez chauds.

Fougasse aux olives

15 g de levure de boulanger, 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. Au bout de ce temps, divisez la pâte en 6 pâtons et écrasez-les un peu en épaisses galettes ovales sur le plan de travail fariné. Entaillez les galettes de 4 grosses boutonnières et tirez un peu sur les bords pour qu'elles restent bien béantes. Posez les fougasses sur la plaque du four huilée, couvrez d'un linge et réservez 1 heure encore dans la même pièce chaude. Versez de l'eau bouillante dans un plat à four et posez-le sur la sole du four, préchauffé à 200°C (th6/7). Badigeonnez les fougasses d'huile d'olive au pinceau et glissez-les au milieu du four bien chaud. Faites cuire 15 min environ. Servez avec une salade.

Boules 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, 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.

CERVELLE DE VEAU

2 cervelles de veau, 6 œufs, 8 gousses d'ail hachées, 4 c. à s. d'huile d'olive, sel, cumin, piment doux

Faire dégorger les cervelles dans l'eau froide vinaigrée, débarrassées de la mince membrane qui les enveloppe, coupez-les en morceaux. Mettre 1 verre d'eau dans une poêle épaisse, ajouter les morceaux de cervelle, les gousses d'ail hachées, laisser cuire jusqu'à l'évaporation d'eau, ajouter l'huile d'olive, les épices, les œufs battus et remuer avec une cuillère en bois. Servir aussitôt.

Feuilletés au thon et pommes de terre

1 pâte feuilletée, 2 boîtes de thon, 1 grande ou 2 pommes de terre moyennes coupées en dés et cuites à l'eau, persil/coriandre, 1 c. à c. de poivre, cumin, piment doux, sel, huile (1 c. à c.)

Mélanger les ingrédients de la farce. Etaler la pâte feuilletée et la couper. Prendre chaque carré à part, y mettre la farce et remettre le 2e carré dessus, puis souder les côtés. Badigeonner de jaune d'œuf, parsemer de graines de sésame et cuire au four.