

M'hancha

1 douzaine de feuilles de bricks, 500 g d'amandes mondées, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger, 1/2 cuillère à café de cannelle, 1 blanc d'œuf, miel



Broyer les amandes finement, ajouter le sucre et la cannelle et mélanger le tout. Asperger d'eau de fleur d'oranger en mélangeant en même temps jusqu'à ce que la pâte puisse se tenir facilement. Sur une table assez longue, étaler toutes les feuilles de brick en les faisant se chevaucher. Coller les unes aux autres au blanc d'œuf. Au bas de chaque feuille, poser un cigare de pâte d'amandes (former ainsi un long bâton de pâte d'amandes). Rouler délicatement les feuilles autour de cette farce pour obtenir un long boudin. Ensuite enrouler en colimaçon. Faites dorer dans l'huile, dans une poêle ronde et plate, l'arroser de miel fondu. Vous pouvez faire des petites mhancha avec chaque feuille de brick.

Eau pétillante au melon



1/2 melon, 50 cl d'eau gazeuse, 30 g de sucre, 1/2 jus de citron

Mixez le melon avec le sucre et le jus de citron.

Au moment de servir, allongez la préparation d'eau gazeuse bien fraîche.

H'lalim

100 g de pois chiches trempés, 400 g de petits pois frais, 2 cœurs d'artichauts frais coupés en cubes moyens l'équivalent d'une louche de pâte «hlalim» fraîches, 1 petit oignon coupé en dés fins, 2 c. à s. de persil haché frais + 1 c. à s. de céleri haché frais, 3 à 4 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. et 1/2 de concentré de tomates, sel, poivre

Dans une cocotte-minute, chauffer l'huile et y faire

revenir l'oignon avant d'ajouter la tomate diluée dans un verre d'eau. Laisser revenir quelques minutes à feu moyen (pour enlever l'acidité des tomates) puis ajouter le sel et le poivre et mélanger. Mouiller d'eau à moitié, fermer la cocotte et laisser cuire pendant une dizaine de minutes à feu moyen. Ouvrir, rectifier le niveau d'eau et ajouter les légumes frais et le persil, fermer et laisser cuire à nouveau pendant une dizaine de minutes. Ouvrir,



Photos : DR

rajouter un peu d'eau, chauffer et à ébullition, ajouter les pâtes «hlalim», et continuer la cuisson en déposant le couvercle mais sans fermer la cocotte. Mélanger de temps à autre pour que les pâtes ne

collent pas au fond. Les pâtes sont cuites au bout d'une dizaine de minutes, ramener la soupe à la texture désirée : veloutée, pas trop liquide, pas trop dense. Servir avec des quartiers de citron.

Khobz eddar

1 kilo de farine, une c. à s. de levure de boulanger, 1 c. à c. de sel



Délayer dans l'eau tiède la levure de boulanger, laisser lever durant 10 ou 15 min, ajouter la farine. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle et bien lisse. Laisser la pâte reposer 10 ou 15 minutes. Diviser la pâte en morceaux de la grandeur du plat de cuisson. Etaler la pâte de 2.5 cm d'épaisseur, la couvrir et la laisser monter durant plus au moins 45 min, elle va doubler de volume. Faire chauffer le four à température haute. Baisser la température et faire cuire le pain une demi-heure à 40 min.

Millefeuille de pomme de terre et poivron

800 g à un 1 kg de pommes de terre, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 75 cl de lait entier, 30 cl de crème fraîche épaisse, 1 gousse d'ail, 1 tige de sauge, sel, poivre

Lavez les poivrons. Plongez-les une minute dans l'eau bouillante. Egouttez-les, rafraîchissez-les et pelez-les. Epépinez-les et coupez-les en larges lanières. Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez la sauge. Préchauffez le four th 5 (150°). Frottez l'intérieur d'un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux. Faites une couche de pommes de terre dans le fond du plat. Recouvrez-la d'une couche de crème fraîche puis d'une couche de poivron vert. Parsemez de sauge, salez et poivrez. Recommencez l'opération en recouvrant cette fois les pommes de terre de poivron rouge puis terminez par une couche de pommes de terre. Versez le lait pardessus et enfournez. Faites cuire 2 heures.



Zlabia

250 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de levure, 1,5 cuillère à soupe de yaourt, 250 g de sucre, 1/4 litre d'eau, 2 graines de cardamome, huile pour la friture

Mélanger la farine avec la levure et le yaourt. On doit obtenir une pâte épaisse. Laisser reposer 2 heures environ. Faire un sirop avec le sucre et l'eau dans lequel on ajoute la cardamome (sans les cosses). Faire le sirop jusqu'au stade de "perle" (pour cela verser une goutte du sirop sur une assiette, si la goutte tient c'est bon, si elle s'écroule il faut continuer la cuisson). Faire chauffer l'huile. Avec une poche à douille dessiner des cercles et entrelas dans l'huile bouillante, retourner pour faire dorer l'autre face. Egoutter et tremper dans le sirop pendant 3 minutes.



Rumonière au fromage

Feuilles de bricks, fromage emmental coupé en petits morceaux, fromage de chèvre (vous pouvez mettre d'autres de votre choix), saucisse de bœuf fumé coupée en lamelles (autre de votre choix), origan et basilic, fil alimentaire



Enduire à l'aide d'un pinceau les feuilles de brick avec de l'huile d'olive. Disposer en superposant les lamelles d'emmental, de saucisse et de fromage de chèvre, parsemer avec les herbes. Fermer les feuilles sous forme de bonbons et ficeler de chaque côté avec le fil alimentaire. Disposer sur une plaque huilée, passer encore une fois un pinceau d'huile dessus. Enfourner 15 mn à 180°. Servir chaud.