



Tajine d'aubergines

3 aubergines, 1 kg de pommes de terre moyennes, 5 tomates fraîches pelées, 300 g de viande hachée, 1 oignon moyen, fromage râpé, persil, 2 gousses d'ail, sel, poivre, cannelle, huile d'olive, huile de friture

Commencer par laver et couper les aubergines dans le sens de la longueur pour avoir des lamelles pas trop épaisses. Dans un plat allant au four, chemiser de papier sulfurisé ou aluminium. Disposer les lamelles d'aubergines, les saler sur les deux côtés et mettre un filet d'huile d'olive sur les deux côtés aussi. Mettre au four et retourner de temps en temps. Dans une poêle, verser un peu d'huile et mettre les



Photos : DR

tomates et les gousses d'ail finement émincées puis le sel et le poivre et cuire. Bien sécher pour enlever toute la sauce (rajouter un tout petit peu de sucre pour

pas que les tomates soient acides). Couper les pommes de terre en rondelles et les faire frire. Emincer l'oignon et le faire blondir dans une poêle avec du sel. Rajouter un tout petit peu d'eau puis la viande hachée et bien l'étaler. Ajouter le poivre et un peu de cannelle, et s'il le faut, le sel. Cuire et ajouter le persil à la fin. Prendre un moule et le huiler. Disposer les lamelles d'aubergines, les pommes de terre frites. Etaler la viande hachée, la tomate cuite et saupoudrer de fromage râpé. Etaler encore les pommes de terre frites. Reprendre les couches à votre guise. Fermer les lamelles d'aubergines. Mettre au four 20 min. Servir arrosé de citron.

Mousse au chocolat amer



5 tablettes de chocolat amer, 1/2 verre d'eau, 50g de beurre, 3 jaunes d'œufs, 8 blancs d'œufs, 1 pincée de sel

Faites fondre le chocolat dans l'eau. Incorporez alors le beurre par petites noisettes sur feu très doux jusqu'à ce que le mélange devienne brillant. Hors du feu, incorporez également les jaunes un à un en remuant avec une spatule en bois. Laissez refroidir. Montez les blancs d'œufs en neige ferme dans un saladier avec une pincée de sel. Mélangez délicatement le chocolat et les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce que vous obteniez une mousse homogène. Cette opération doit se faire lentement de manière à ce que l'incorporation des blancs se fasse sans en briser la texture mousseuse. Versez la mousse au chocolat amer dans des petits récipients et réservez au frais.

Pastillas au thon et légumes

Feuilles de bricks, 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 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.

Palmiers croustillants au fromage

200 g de fromage à tartiner, 1 pâte feuilletée, 1 œuf

Déroulez la pâte feuilletée. Tartinez-la de fromage, en couche homogène. Roulez délicatement la pâte feuilletée depuis un bord, bien serrer, jusqu'au centre. Roulez également depuis l'autre côté, pour obtenir deux boudins de même taille côte à côte. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Avec un couteau à lame large, découpez des tranches fines, placez-les à plat sur 2 plaques tapissées de papier sulfurisé, en les espaçant bien (elles vont gonfler à la cuisson). Dans un bol, battez l'œuf à la fourchette avec un peu d'eau, badigeonnez-en légèrement les palmiers. Enfourez pour 12 à 15 min : les palmiers doivent être bien dorés. Laissez refroidir hors du four avant de servir.



Baklawa à la pâte filo

1 paquet de pâte filo de 500 g, 500 g d'amandes mondées, 1 c. à s. de sucre, 1 c. à s. de margarine, 1 c. à c. de cannelle, fleur d'oranger, miel

Dans une poêle beurrée faire griller les amandes sans les brûler, réserver quelques-unes et concasser grossièrement le reste au mixer. Ajouter le sucre, la margarine, la cannelle, la fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Séparer les feuilles de filo. Badigeonner un plat rectangulaire avec de la margarine puis poser une feuille de filo, badigeonnez-la aussi de margarine fondue à l'aide d'un pinceau et faire de même avec la moitié du paquet. Etaler le mélange aux amandes, recouvrir de reste de filo en badigeonnant à chaque fois, tracer légèrement sans appuyer des losanges au couteau et placer des demi-amandes au milieu de ces losanges, enfourner et laisser cuire au four à 180°C pendant 30 min environ. Arroser de miel dès la sortie du four, et laisser reposer une nuit pour que le miel se fige. Découper la baklawa en losanges et servir avec du thé ou du café.



El maâdnoussia

250 g de viande hachée, 5 ou 6 œufs, 1 gros bouquet de persil, 1 oignon, sel, poivre, cannelle, 1/2 cuillère de beurre, fromage râpé



Dans une poêle, faire revenir la viande et l'oignon hachés avec le beurre, le sel, le poivre et la cannelle sur feu moyen, ensuite laisser mijoter 10 minutes. Verser dessus les œufs battus salés en omelette avec le persil haché. Mélanger le tout et verser dans un plat beurré allant au four. Faire gratiner pendant 15 mn à 150°C. Ensuite retirer le plat et saupoudrer toute la surface soit de fromage râpé soit de chapelure et de quelques noisettes de beurre puis laisser cuire pendant 10 à 15 mn.

