Chorba bayda (soupe blanche)

Un oignon, une botte de persil, blancs de poulet (les ailes sont meilleures), 1 c. à soupe de smen ou de beurre, sel + poivre blanc ou noir, 1 c. à café de cannelle, une poignée de pois chiches, un petit verre de vermicelles fines, 1 jaune d'œuf, jus d'un demi-citron

Mettez votre poulet coupé en dés dans un fait-tout, ajoutez l'oignon haché finement, le smen ou beurre, les pois chiches préalablement trempés dans de l'eau (ou en conserve), les épices et la moitié du persil finement ciselé. Laissez revenir quelques instants puis ajoutez de l'eau (env. 1 litre), couvrez et laissez mijoter. Lorsque le poulet et les pois chiches sont cuits ajoutez les vermicelles et laissez cuire puis dans un bol mélangez le jaune d'œuf avec le jus du demi-citron et le reste de persil haché, ajoutez 3 c. à soupe de la sauce, mélangez puis reversez ce mélange dans le fait-tout, mélangez et servez.

Tajine de lapin au citron

1 lapin découpé, 1 citron, 3 oignons, 4 gousses d'ail, 50 g de beurre, sel, 1/2 c. à c. de gingembre frais râpé, 1/2 c. à c. de cumin en poudre, 1 bâton de cannelle, 1 c. à c. de safran, 1 bouquet de persil, 1 bouquet de coriandre, fond de volaille

Emincez les oignons, écrasez l'ail, hachez le persil et la coriandre. Dans un grand faitout, faites fondre le beurre et faites revenir les morceaux de lapin. Dès qu'ils sont dorés, ajoutez les oignons. Faites-les colorer également. Réservez le foie. Ajoutez le gingembre, le cumin, la cannelle, le safran et l'ail écrasé, et 30 cl de fond de volaille. Salez. Mélangez bien le tout et laissez cuire à feu moyen environ 30 minutes. Si nécessaire, ajoutez à nouveau 20 cl de fond de volaille en cours de cuisson. Ajoutez le jus d'un demi-citron, le persil et la coriandre. Ajoutez le foie et laissez cuire environ 10 minutes. Servez bien chaud avec du couscous.

Boulettes d'épinards au poulet en sauce

1 botte d'épinards, 300 g de poulet haché, 1 oignon, 4 c. à s. de chapelure, sel et poivre noir
Pour la sauce : 4 gousses d'ail, 1 tomate, 1 feuille de laurier, 4 c. à s. de coulis de tomate, 1/2 c. à s. de concentré de tomates, sel et huile d'olive, poivre noir et rouge, des pois chiches cuits (facultatif)

Cuire les épinards avec un peu de sel et un filet d'huile d'olive (sans rajouter d'eau bien sûr). Les égoutter ou bien les passer quelques minutes à la poêle pour les faire sécher. Laisser refroidir. Préparer la sauce : mettre à chauffer un peu d'huile, ajouter l'ail écrasé, la feuille de laurier, les épices et le concentré de tomates. Laisser revenir quelques secondes sur feu doux, puis joindre le coulis de tomate, la tomate épluchée, épépinée et coupée en petits dés. Arroser avec 1 verre d'eau chaude. Laisser bouillir. Mélanger les épinards avec le poulet, l'oignon râpé, le sel et le poivre noir. Rajouter petit à petit la chapelure, jusqu'à avoir une boulette qui se tient en main (elles ne sont pas aussi fermes comme celles faites avec de la viande de bœuf hachée, avec le poulet c'est plus tendre). Plonger les boulettes dans la sauce en ébullition et laisser cuire une quinzaine de minutes. Ajouter les pois chiches précuits quelques minutes avant d'éteindre le feu.

Pain de viande en croûte

De la pâte feuilletée, un jaune d'œuf, 500 g de viande hachée, 5 c. à s. de chapelure, 3 œufs, 2 c. à c. d'ail en poudre, 2 c. à c. de cumin, 2 bonnes c. à s. de persil haché, sel, poivre, 3 œufs durs

Mettre la viande hachée dans un ravier, ajouter la chapelure, les 3 œufs, l'ail, le cumin et le persil haché, saler et poivrer puis bien mélanger. Façonner la viande en forme de pain, creuser le centre pour mettre les 3 œufs durs puis refermer. Etaler la pâte feuilletée à l'aide d'un couteau couper de fines lamelles et les disposer sur le pain de viande. Badigeonner le pain de jaune d'œuf puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 45 à 50 minutes (surveiller la cuisson). Laisser refroidir un peu et couper la pain de viande en tranches, servir avec une rondelle de citron.

Aumônière au fromage

Feuilles de brick, 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 d'une bourse et ficeler de chaque côté avec le fil alimentaire. Disposer sur une plaque huilée, passer encore une fois un pinceau d'huile dessus et enfourner 15 mn à 180°. Servir chaud.

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 évaporation de l'eau, ajouter l'huile d'olive, les épices, les œufs battus et remuer avec une cuillère en bois. Servir aussitôt.