Poulet au citron confit

Des morceaux de poulet au choix, 2 oignons, 1 bouquet de persil, coriandre, 4 gousses d'ail, 1 citron confit, des olives vertes ou mauves ou un mélange, huile, 1 c. à c. de sel, 1 c. à c. de poivre, 1 c. à c. de curcuma

Epluchez les oignons, coupez-les grossièrement. Coupez la coriandre et le persil, la moitié d'un citron confit en petits dés, et épluchez vos gousses d'ail. Dans un grand saladier, mettez le persil et la coriandre, ajoutez l'oignon restant émincé finement, les gousses d'ail écrasées, le citron confit en dés, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, vos épices. Bien mélanger afin d'obtenir une marinade, enduisez votre poulet avec, en essayant d'en passer sous la peau. Sur le feu, mettre une marmite avec de l'huile et jetez-y les oignons que vous laisserez légèrement colorer, puis ajoutez le poulet, et le restant de marinade. Faites revenir le poulet, et une fois qu'il aura doré sur tous les côtés, ajoutez de l'eau juste pour mouiller, surtout ne recouvrez pas entièrement d'eau. Couvrez et laissez cuire doucement, en ajoutant, une fois que le poulet est presque cuit, le restant de persil et de coriandre. Pendant ce temps, coupez le citron confit restant en lamelles fines, et préparez vos olives. Une fois que le poulet est cuit, baissez le feu, ajoutez les olives, la moitié du restant du citron confit, le reste servant à la présentation du plat, laissez mijoter cinq à dix minutes. Disposez votre poulet dans une grande assiette ou un tajine, disposez des lamelles de citron confit dessus, recouvrez avec les olives fondantes, et la sauce.

Croquettes aux œufs

6 œufs, 1 oignon haché, 2 c. à s. de persil haché, 2 tranches de salami de bœuf fumé hachées. Sauce béchamel : 1 verre et demi de lait, 2 c. à s. de beurre, 2 c. à s. de farine, 150 g de chapelure, sel, poivre et muscade, 2 blancs d'œufs, chapelure, huile pour la friture

Faire cuire les œufs dans une casserole d'eau en ébullition pendant 10 minutes, écaler et les râper. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon et le persil haché et laisser cuire sur feu doux en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, assaisonner de sel, poivre et muscade, ajouter la farine tamisée en mélangeant vigoureusement, incorporer graduellement le lait en fouettant vivement pour éviter la formation de grumeaux, faire mijoter pendant 10 minutes, retirer la casserole du feu et laisser refroidir. Mettre dans un saladier le bœuf fumé haché, les œufs durs hachés, ajouter la sauce béchamel peu à peu en mélangeant avec une cuillère en bois, ajouter la chapelure puis mélanger à nouveau. Façonner des croquettes régulières avec le mélange, passez-les dans les blancs d'œufs ensuite dans la chapelure. Faire frire les croquettes dans un bain d'huile chaude et les mettre sur du papier absorbant. Servir aussitôt.

Photos : DR

Calmars à la tomate

1 kg de calmars congelés, 1 verre à thé d'huile, 6 tomates, 1 c. à c. de piment doux, un peu de piment fort, 3 gousses d'ail, sel, poivre

Éplucher et épépiner les tomates, les couper en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire cuire les calmars coupés en morceaux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, saler et poivrer, ensuite ajouter les tomates, le persil haché et l'ail haché, assaisonner de poivre, piment doux, piment fort, laisser cuire sur feu doux pendant 35 minutes. Servir aussitôt.

Beignets de crevettes

Crevettes, pâte à beignets, 200 g de farine, 1 œuf, sel, 1 c. à s. d'huile, 1 paquet de levure chimique, de l'eau pour ramasser la pâte

Mélangez tous les ingrédients, la pâte doit être homogène. Ensuite décortiquez les crevettes et les enrober de pâte. Chauffez l'huile de friture et les plonger dedans.

Flan aux amandes

12 œufs, 250 g d'amandes entières, 1 c. à c. de vanille, 400 g de sucre, 1/4 de litre d'eau

Dans une casserole, mettre de l'eau et le sucre sur le feu pendant 10 min environ, battre les œufs avec un batteur électrique, ajouter le sirop, les amandes moulues et la vanille en remuant continuellement. Mettre le sirop caramel dans un ustensile spécial flan, verser le mélange des œufs et des amandes, faire cuire au four pendant 1 heure environ au bain-marie et décorer avec de la crème Chantilly.

Basboussa à la noix de coco

1 verre de semoule, 1 verre de farine, 1 verre de sucre, 1 verre de noix de coco, 1 verre d'huile, 1 verre de lait, 2 œufs, 1 c. à c. de levure chimique Pour le sirop : 3 tasses d'eau mélangée avec de l'eau de fleur d'oranger, 1,5 tasse de sucre, de la vanille, du citron.

Mélanger les ingrédients du sirop et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes. Laisser tiédir. Battre les œufs et les mélanger au lait, à l'huile et au sucre. Agiter la semoule, la farine et la levure et les ajouter au mélange lait et huile. Beurrer un plat allant au four et y verser la préparation. Faire cuire doucement pour pas que la semoule sèche. A la sortie du four, répartir le sirop sur le gâteau et le saupoudrer de noix de coco.

Boulettes de viande au citron

Viande hachée, 2 citrons, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 3 pincées de basilic, 2 c. à c. de câpres, 4 c. à c. de chapelure, 20 cl d'huile, 1 petite tête de salade verte. Pour la sauce : 1 œuf, 1/2 citron, 1 brin de menthe, 1 brin de basilic, 2 pincées de thym, 15 cl d'huile d'olive, tabasco, sel et poivre

Pelez et hachez l'oignon et les gousses d'ail. Hachez finement les câpres. Dans un bol, versez la viande hachée, la chapelure, l'oignon, l'ail, les câpres, l'œuf, le zeste râpé d'un citron ainsi que son jus. Parsemez de basilic, salez et poivrez. Malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez ensuite la farine dans une assiette creuse. Avec la viande assaisonnée, façonnez des boulettes de la grosseur d'une mandarine. Travaillez avec les mains humides pour que le hachis ne vous colle pas aux doigts. Roulez les boulettes dans la farine et disposez-les au fur et à mesure sur un plat en les espaçant. Préparez la sauce : effeuillez la menthe et le basilic. Versez-les dans le mixeur avec le thym, l'œuf, le jus du demi-citron et 3 gouttes de tabasco. Salez et poivrez. Mettez à petite vitesse, versez peu à peu l'huile d'olive et faites tourner 3 min. Parsemez de basilic effeuillé et réservez au frais. Rincez et essorez la salade, chauffez la moitié de l'huile, placez-y la moitié des boulettes et faites-les dorer 7 à 8 mn. Faites cuire la deuxième série, disposez les feuilles de salade dans un plat, versez-y les boulettes, décorez de demi-quartiers de citron. Servez tiède et présentez la sauce à part.