

# Tajine de poulet croustillant aux citrons confits



**1 poulet contenant encore son foie, 1 petit oignon, une gousse d'ail, 1 c. à s. de coriandre hachée, l'écorce d'un citron confit, 1 c. à c. de gingembre, 1 pincée de safran, 50 g de beurre, 1 c. à s. d'huile d'olive, quelques olives (amères si possible), poivre, 1/2 verre à thé d'huile pour dorer le poulet**

Faire fondre le beurre avec l'huile d'olive dans une marmite. Ajouter le poulet entier ou en morceaux, le foie, l'ail écrasé, le gingembre, le safran, l'oignon entier et deux verres d'eau.

Laisser cuire sur feu modéré et une fois l'oignon cuit, le retirer. Poursuivre la cuisson en retournant le poulet de temps à autre afin de

l'imprégner de sauce. Le retirer avec le foie dès qu'ils sont cuits. Ajouter les olives, la coriandre et l'écorce de citron coupée en lamelles et laisser mijoter en veillant à réduire au maximum le feu afin que la sauce ne réduise trop vite.

Pendant ce temps, mixez le foie de volaille et l'oignon avec un peu de sauce. Remettre ce «coulis» dans la marmite et laisser encore épaissir la sauce. Faire dorer le poulet dans l'huile. Laissez égoutter quelques minutes sur du papier absorbant avant de dresser avec la sauce.

**\* Il n'y a pas de sel dans cette recette car les olives et le citron confit sont très salés.**

photos : DR

## Beignets de pommes de terre

**1 kg de pommes de terre, 1 c. à c. de piment doux, 1 c. à c. de cumin, 3 gousses d'ail pilé, 1 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de coriandre hachée, 1 pincée de safran colorant, 4 œufs, 3 c. à s. de farine, sel, de l'huile de friture**



Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée pendant 15 à 20 min. Epluchez-les une fois qu'elles sont complètement refroidies puis transférez dans un grand saladier et écrasez-les à la fourchette. Ajoutez-y les épices, le sel, la coriandre, l'huile d'olive, l'ail, le colorant et les œufs battus. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Prélevez à la cuillère des quenelles de pomme de terre, roulez-les dans la farine et faites frire dans un bain d'huile chaud.

## Bricks aux crevettes et surimi

**1 paquet de feuilles de bricks, quelques crevettes, bâtonnets de surimi, pommes de terre cuites à la vapeur, fromage (en portions), sel, poivre, persil**

Décortiquez les crevettes et les couper en petits morceaux ainsi que les pommes de terre et les bâtonnets de surimi. Mettre le tout dans un récipient et ajouter le sel, le poivre, le fromage, le persil et bien mélanger le tout.

Remplissez les feuilles de bricks de farce et les faire frire soit dans une poêle avec de l'huile soit au four.



## Chien de mer en sauce

**Tranches de chien de mer, 1 tête d'ail, 1 c. à c. de cumin, 1 c. à c. de poivre rouge, 1 c. à c. de concentré de tomates, 1 c. à c. de sel, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, 1 grand verre d'eau tiède, 3 c. à c. d'huile**

Dans une petite marmite sur feu doux mettre l'huile et les tranches de chien de mer puis laisser revenir pendant 5 min. Ajouter

l'ail râpé, le cumin, le sel, le poivre rouge, le concentré de tomates, le thym, le laurier et l'eau tiède et laisser mijoter pendant 20 min.



## Pommes au sirop

**4 pommes évidées et épluchées, colorant rouge, crème fouettée, quelques feuilles de menthe, 3/4 tasse de sucre, 2 tasses d'eau**



Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Chauffer lentement pour faire fondre le sucre. Porter à ébullition, incorporer quelques gouttes de colorant et baisser le feu. Ajouter les pommes et laisser pocher jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Veiller à ce qu'elles ne se défassent pas. Enlever les pommes avec précaution et disposer dans une assiette à dessert. Mettre un peu de crème fouettée à l'intérieur de chaque pomme. Coiffer avec les feuilles de menthe et napper avec le sirop de pochage. Servir tiède.

## Kefta aux œufs

**400 g de viande hachée, 3 œufs, 4 tomates, 1 oignon, 1/2 c. à c. de piment doux moulu, 1/2 bouquet de persil, 1/2 verre à thé d'huile d'olive, 1 c. à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre**

On commence par mélanger la viande hachée, 1/4 de l'oignon haché et la moitié du bouquet de persil. On y ajoute le piment en poudre, le cumin et 1/2 c. à c. de sel et on mélange le tout puis on forme des boulettes qu'on met de côté. Dans le tajine, on râpe les tomates, on ajoute l'oignon haché, le persil haché, le reste de sel, le poivre et l'huile. On fait cuire 5 à 10 min en ajoutant 1/2 verre d'eau si les tomates ne sont pas assez juteuses. On ajoute ensuite les boulettes et on fait cuire pendant 15 min à feu moyen. On casse les œufs dans le tajine et on laisse mijoter 2 minutes. On retire tout de suite après du feu et les œufs cuiront avec la chaleur du tajine.

