Poulet m'chermel

Pour 4 personnes : 1 poulet (ou quelques morceaux), 4 oignons, 1 gousse d'ail, 5 brins de persil plat, 5 brins de coriandre, 1/2 citron, 1/2 c. à s. de jus de citron, 1/2 c. à c. de cumin, 1/2 c. à c. de safran, 1/2 c. à s. de piment doux, huile, sel et poivre

Faire revenir le poulet ainsi que le foie et le gésier dans une cocotte avec l'huile, les oignons émincés, l'ail pressé, le safran, saler et poivrer. Verser 2 petits verres d'eau et laisser réduire sur feu doux pendant une demi-heure environ à couvert en retournant de temps en temps le poulet. Assaisonnez le poulet avec le piment, le cumin, la coriandre et le persil hachés, l'écorce de citron émincée et continuer la cuisson pendant 15 min environ. En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron en mélangeant et laisser mijoter encore quelques minutes pour obtenir une sauce onctueuse. Servir.

Poivronnade

5 gros poivrons rouges, 10 olives noires, 10 filets d'anchois à l'huile, 2 c. à s. d'huile d'olive, 2 gousses d'ail hachées, thym, poivre.

Essuyer les poivrons, coupez-les en deux, épépinez-les et détaillez-les en lanières et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive sur feu vif, pendant 10 min environ. Incorporer l'ail, le thym, les filets d'anchois coupés en morceaux en gardant un peu pour la décoration, ajouter les olives, poivrer en mélangeant bien et laisser cuire 15 min encore. Parsemer la poivronnade de persil haché et servir chaude accompagnée de poisson.

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, 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.

Photos : DR

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.

Crêpes au thon

500 g de farine, 1 sachet de levure boulangère, 3 oignons, 2 boîtes de thon, 1 botte de persil, 100 g d'olives dénoyautées, cumin, paprika, huile d'arachide, 2 jaunes d'œuf, sel, poivre

Préparer tout d'abord la pâte à crêpes en mélangeant la farine, le sel et la levure en y versant un peu d'eau tiède. Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Faire de petites boules de la taille d'une mandarine et les enduire d'huile. Laisser reposer et préparer la farce en attendant. Pour cela, faire revenir les oignons hachés dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Hacher finement le persil et couper les olives en rondelles. Les ajouter aux oignons avec le thon et les épices. Faire revenir l'ensemble pendant 5 minutes environ.
Pliage des crêpes : Prendre les boules une par une à étaler sur un plan de travail huilé. Aplatir avec les doigts huilés jusqu'à ce que la pâte soit très fine. Mettre un peu de farce au milieu et rabattre vers le centre deux bords opposés en les faisant se chevaucher. Faire la même chose dans le sens de la largeur. On obtient ainsi un carré qu'on aplatit légèrement, badigeonné de jaune d'œuf. Disposer sur une plaque huilée et mettre au four moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Flan au caramel

Pour 4 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 40 min, temps de repos : 2 heures
Pour le caramel : sucre en poudre : 3 c. à soupe, eau : 2 c. à soupe, jus de citron : 5 gouttes.
Pour la crème : lait : 1/2 litre, sel : 1 pincée, sucre en poudre : 4 c. à soupe, sucre vanillé : 1 sachet, œufs : 4

Préparez le caramel : directement dans le moule, mettez le sucre et mouillez avec l'eau. Laissez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Forcez la température sans remuer ni pencher le moule dès que le sucre commence à dorer puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Quand la coloration dorée est uniforme, arrêtez la cuisson, saisissez le moule avec des mouflettes et tournez-le en tous sens pour répartir le caramel sur les parois, laissez refroidir. Préchauffez le four th. 6/7 (180/210°C). Préparez la crème : faites bouillir le lait avec le sel, le sucre et le sucre vanillé. Fouettez les œufs vigoureusement, ajoutez peu à peu le lait chaud en continuant à fouetter. Filtrez au chinois et versez dans le moule. Mettez le moule dans un plat faisant office de bain-marie. Enfournez pour 40 minutes, en vérifiant que la température du bain-marie reste tiède. La crème est cuite quand la surface, légèrement dorée, résiste à la pression du doigt. Laissez un peu refroidir avant de placer le moule dans le réfrigérateur pour 2 heures environ. Démoulez la crème complètement froide. Si un peu de caramel reste collé au fond du moule, ajoutez 1 ou 2 cuillerées d'eau, faites bouillir et versez autour de la crème démoulée.

Aumonière 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 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.