Soupe de crevettes

700 g de crevettes, 1 oignon, 1 poireau, 3 gousses d'ail, 1 pomme de terre, 1 courgette, 3 tomates mûres, 1 cuillerée de concentré de tomates, 1 bouquet de persil, 3 cuillères à soupe d'huile, sel, poivre, 1 petite tasse de vermicelles

Décortiquer les crevettes et les réserver. Dans une marmite, faire chauffer l'huile, ajouter l'oignon et le poireau émincés, faire revenir puis ajouter l'ail en gousses. Joindre les crevettes décortiquées, faire revenir encore quelques instants et verser 1 litre et demi d'eau.
A ce stade, joindre la pomme de terre et la courgette coupées en petits dés (brunoise), ajouter également une poignée de persil ciselé et une feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre, laisser cuire ainsi pendant 15 minutes.
Ajouter à la soupe de crevettes les tomates émondées et réduites en purée additionnées de concentré de tomates.
Poursuivre la cuisson 15 minutes et jeter en pluie les vermicelles, prolonger la cuisson 20 minutes.
Servir décoré de persil ciselé.

Photos : DR

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.

Bourak l'aâdjina (chaussons frits)

300 g de farine, 1 c. à c. de levure boulangère instantanée, 4 ou 5 c. à s. d'huile d'olive, une pincée de poivre noir, sel
Pour la farce : Un œuf dur ou brouillé, du fromage en portions, du thon, des olives (vertes ou noires), de l'huile pour frire

Préparer la pâte en mélangeant la farine, la levure, le poivre noir, puis ajouter le sel et l'huile d'olive. Ramasser la pâte avec de l'eau tiède et laisser doubler de volume. Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients découpés en petits morceaux. Ouvrir la pâte sur un plan fariné, découper des ronds, les aplatir pour les affiner encore. Mettre un peu de farce, plier et bien souder. Frire les chaussons dans de l'huile chaude.

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. Enfournez pour 12 à 15 min : les palmiers doivent être bien dorés. Laissez refroidir hors du four avant de servir.

Ojja aux boulettes

100 g de piments doux verts, 150 g de tomates, 4 œufs, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café de carvi, 25 g de concentré de tomates, 5 cl d'huile d'olive, sel, poivre

Pour la farce des boulettes :
150 g de viande de bœuf hachée, 1 oignon, 1 cuillère à café de carvi, 25 g de persil, 5 g de menthe séchée, 1 cuillère à café de harissa, sel, poivre

Dans un récipient, préparez la farce des boulettes en mettant la viande de bœuf hachée, l'oignon ciselé, le persil haché, le carvi, la menthe séchée, la harissa, le sel et le poivre puis mélangez afin d'obtenir une farce. Prenez un peu de farce dans les mains et roulez-la afin de confectionner de petites boulettes. Dans un faitout, faites revenir 5 cl d'huile d'olive puis mettre le concentré de tomates. Délayez et ajoutez les gousses d'ail écrasées et les tomates coupées en petits dés, le sel et le poivre, puis le carvi et mélangez. Faites revenir environ 5 minutes. Ajoutez de l'eau chaude à la préparation et continuer la cuisson environ 20 minutes. Ajoutez les piments verts, épépinés et coupés en petits dés et laissez cuire environ 10 minutes. Puis incorporez délicatement les boulettes et poursuivez la cuisson environ 7 minutes. Dans un saladier, cassez les 4 œufs et disposez-les délicatement dans la préparation. Dès que les blancs coagulent, dressez l'ojja aux boulettes dans un plat de service avec du persil haché si désiré.

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 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.