Photos : DR

Tajine d'aubergines

3 aubergines, 1 kg de pommes de terre moyennes, 5 tomates fraîches pelées, 300 g de viande hachée, 1 oignon moyen, fromage râpé, persil, 2 gousses d'ail, sel, poivre, cannelle, huile d'olive, huile de friture

Commencer par laver et couper les aubergines dans le sens de la longueur pour avoir des lamelles pas trop épaisses. Dans un plat allant au four, chemiser de papier sulfurisé ou aluminium. Disposer les lamelles d'aubergines, les saler sur les deux côtés et mettre un filet d'huile d'olive sur les deux côtés aussi. Mettre au four et retourner de temps en temps. Dans une poêle, verser un peu d'huile et mettre les tomates et les gousses d'ail finement émincées puis le sel et le poivre et cuire. Bien sécher pour enlever toute la sauce (rajouter un tout petit peu de sucre pour que les tomates ne soient pas acides). Couper les pommes de terre en rondelles et les faire frire. Emincer l'oignon et le faire blondir dans une poêle avec du sel. Rajouter un tout petit peu d'eau puis la viande hachée et bien l'étaler. Ajouter le poivre et un peu de cannelle, et s'il le faut, le sel. Cuire et ajouter le persil à la fin. Prendre un moule et le huiler.
Disposer les lamelles d'aubergines, les pommes de terre frites. Etaler la viande hachée, la tomate cuite et saupoudrer de fromage râpé. Etaler encore les pommes de terre frites. Reprendre les couches à votre guise. Fermer les lamelles d'aubergines. Mettre au four 20 min. Servir arrosé de citron.

Tajine bounarine

Blanc de poulet, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 4 œufs, 150 g de fromage rouge, 1 feuille de laurier, 1 bouquet de persil, poivre noir, sel

Coupez le blanc de poulet en dés. Faites-les frire et égouttez. Faites bouillir les pois chiches dans de l'eau salée, avec une feuille de laurier. Dans un saladier, mélangez les morceaux de poulet, les pois chiches cuits, le poivre noir, le sel et le persil haché finement. Versez le mélange dans un plat allant au four, préalablement beurré. Versez dessus les œufs battus avec la moitié du fromage râpé. Ensuite, saupoudrez du fromage râpé restant et laissez gratiner au four.

M'halbi aux pêches

1 grosse boîte de pêches au sirop égouttées, 2 c. à s. de maïzena , 500 ml de lait, 3 c. à s. de sucre en poudre, 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, amandes concassées pour la décoration (facultatif)

A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les pêches et remplir les verrines de la moitié de la quantité obtenue.
Diluer la maïzena dans un peu d'eau.
Porter le lait et le sucre à ébullition.
Ajouter alors la maïzena diluée dans la casserole de lait tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser tiédir puis verser la moitié de la quantité obtenue dans les verrines. Verser dans chaque verrine le restant de coulis de pêches puis terminer par le restant de m'halbi. Décorer avec les amandes concassées et réfrigérer. Servir bien frais.

Flan à la tomate

500 g de coulis de tomates fraîches, 2 poivrons rouges, 6 œufs, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à c. de basilic, sel, poivre

Placez les poivrons sous le gril du four jusqu'à ce que la peau noircisse. Epluchez-les, épépinez-les, coupez-les en morceaux. Placez-les ensuite dans le bol du mixeur, ajoutez le coulis de tomates et le basilic. Mixez pour obtenir une purée lisse. Battez les œufs dans un saladier, versez le mélange mixé. Assaisonnez. Huilez un moule à manqué, versez la préparation et enfournez 30 minutes.

El maâdnoussia

250 g de viande hachée, 5 ou 6 œufs, 1 gros bouquet de persil, 1 oignon, sel, poivre, cannelle, 1/2 cuillère de beurre, fromage râpé

Dans une poêle, faire revenir la viande et l'oignon hachés avec le beurre, le sel, le poivre et la cannelle sur feu moyen, ensuite laisser mijoter 10 minutes.
Verser dessus les œufs battus salés en omelette avec le persil haché. Mélanger le tout et verser dans un plat beurré allant au four. Faire gratiner pendant 15 mn à 150°C. Ensuite retirer le plat et saupoudrer toute la surface soit de fromage râpé, soit de chapelure et de quelques noisettes de beurre puis laisser cuire pendant 10 à 15 mn.

Baklawa à la pâte filo

1 paquet de pâte filo de 500 g, 500 g d'amandes mondées, 1 c. à s. de sucre, 1 c. à s. de margarine, 1 c. à c. de cannelle, fleur d'oranger, miel

Dans une poêle beurrée faire griller les amandes sans les brûler, réserver quelques-unes et concasser grossièrement le reste au mixer. Ajouter le sucre, la margarine, la cannelle, la fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Séparer les feuilles de filo. Badigeonner un plat rectangulaire avec de la margarine puis poser une feuille de filo, badigeonnez-la aussi de margarine fondue à l'aide d'un pinceau et faire de même avec la moitié du paquet. Etaler le mélange aux amandes, recouvrir de reste de filo en badigeonnant à chaque fois, tracer légèrement sans appuyer des losanges au couteau et placer des demi-amandes au milieu de ces losanges, enfourner et laisser cuire au four à 180°C pendant 30 min environ. Arroser de miel dès la sortie du four et laisser reposer une nuit pour que le miel se fige. Découper la baklawa en losanges et servir avec du thé ou du café.