

# Debla (Tunis)



Photos : DR

100 g de farine, 1 œuf, huile de friture, sirop au miel, 50 g de miel, 1/2 citron, 250 g de sucre, 1 cl d'eau de fleur d'oranger, 1 cuillère à café d'amidon. Pour la décoration : graines de sésame, pistaches en poudre

Dans un saladier, préparez la pâte des debla en incorporant un œuf à la farine. Mélangez. Avec les mains, pétrissez le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, proche de la pâte à pain. Si la pâte colle, rajoutez un peu de farine. Laissez reposer la pâte, 30 minutes dans un linge sec. Saupoudrez le plan de travail avec 1 cuillère à café d'amidon. Pétrissez la pâte. Remodelez-la en boule, pétrissez de nouveau en la saupoudrant d'amidon. Etalez-la avec un rouleau à pâtisserie en la retournant plusieurs fois. Incorporez-la dans la machine à pâte afin qu'elle devienne très fine. Découpez la pâte en longs rubans. Préparez le sirop en pressant le 1/2 citron. Faites-le cuire avec le miel, le sucre semoule, l'eau de fleur d'oranger, l'amidon et 30 cl d'eau. Coincez les rubans de pâte entre l'index et le majeur. Enroulez-les entre vos doigts. Plongez délicatement un debla dans l'huile de friture chaude. Retournez-le avec une écumoire. Epongez. Trempez chaque debla dans le sirop au miel. Faites un panachage en les décorant de graines de sésame, de poudre de pistache.

## Bricks crevettes - surimi

Un paquet de feuilles de bricks, des crevettes, des bâtonnets de surimi, des pommes de terre cuites à la vapeur, du fromage (en portions), sel, poivre, persil



Décortiquez les crevettes et les coupez en petits morceaux ainsi que les pommes de terre et les batonnets de surimi. Mettre le tout dans un récipient et ajouter le sel, le poivre, le fromage, le persil et bien mélanger. Remplissez les feuilles de bricks de farce et les faire cuire soit dans une poêle avec de l'huile, soit au four.

## Cocktail bananes-pêches



Dans un mixeur, mettre 2 bananes, 2 pêches, quelques gouttes de jus de citron et quelques glaçons (environ 8). Sucrez si vous voulez. Mixer, déguster.

# Paupiettes de veau au fromage

4 filets de veau, 1 c. à c. de moutarde, sel et poivre noir

**Pour la farce :** 1 petit oignon, 1 tomate, 100 g de fromage râpé, 1 c. à c. rase de basilic sec, sel, poivre noir et huile

**Pour la sauce :** 1 oignon, 1 tomate, 1 c. à s. de concentré de tomates, sel, poivre noir et piment doux, huile d'olive, 1/2 c. à c. de basilic sec, 2 c. à s. de farine

Salier, poivrer la viande et la badigeonner de moutarde. Laisser mariner le temps de préparer la farce. Couper l'oignon en fines lamelles et le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Salier, poivrer et laisser à petit feu jusqu'à ce qu'il soit



bien doré. Hors du feu, incorporer la tomate coupée en petits dés et épépinée, le fromage râpé et le basilic. Diviser la farce en quatre et déposer sur chaque filet une portion. Rouler sans trop serrer et attacher avec du fil.

Passer les paupiettes dans de la farine et les mettre à dorer à feu vif dans une cocotte contenant de l'huile chaude, ajouter ensuite l'oignon râpé et laisser encore mijoter 4 à 5 minutes. Incorporer le reste des ingrédients : la tomate en petits dés, le concentré de tomate, les épices et le basilic. Arroser avec un peu d'eau chaude si vous voulez une sauce réduite et plus d'eau si vous voulez plus de sauce. Fermer la cocotte et laisser cuire 10 minutes de plus après la mise en rotation de la soupape.

**Conseil :** Laisser refroidir les paupiettes avant de les découper pour avoir de beaux morceaux avec une farce qui ne déborde pas.

# Baba aux amandes

1 mesure d'amandes moulues, 1 mesure de petits-beurres moulus, 1 paquet de levure chimique tamisé, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 mesure de sucre en poudre, 1 mesure de beurre fondu, 1 mesure d'œufs (4 dans ce cas), 12 amandes pour la décoration  
**Pour le sirop :** 300 g de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 2 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer le moule. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs puis mouiller le tout avec le beurre fondu et les œufs. Bien mélanger le tout puis verser la préparation obtenue dans le moule beurré. Enfourner pendant environ 15 minutes tout en surveillant car le gâteau cuit très très vite. Pendant ce temps, préparer le sirop en portant à ébullition le sucre et l'eau. Poursuivre l'ébullition environ 5/7 minutes, on doit obtenir un sirop léger. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et réserver. Arroser le gâteau de sirop dès la sortie du four et le laisser absorber. Découper le baba en carrés ou losanges et piquer une amande au centre de chaque part. Servir avec un bon thé à la menthe.



## 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.

