

Filets de poulet à la chapelure

4 filets de poulet, 1 c. à s. de moutarde, 2 c. à s. d'huile, 1/2 verre d'eau, 2 c. à s. de vinaigre, 4 c. à s. de crème fraîche, 2 œufs, chapelure, sel, poivre.



Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile, le vinaigre, la crème fraîche, le sel et le poivre et remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce. Enduire les filets de poulet avec la sauce et laisser macérer une nuit. Mettre la chapelure dans une assiette et la farine dans une autre. Battre les œufs dans un bol avec une fourchette, assaisonner de poivre et de sel. Tremper les filets dans l'œuf, la farine puis les passer dans la chapelure. Faire frire les filets de poulet dans l'huile chaude, les dorer des deux côtés. Servir.

Ktayerf

1 pâte à ktayaf (cheveux d'ange), 250 g de noix, 200 g de beurre, 100 g de pistaches, 600 g d'eau et 600 g de sucre en poudre (pour le sirop), 3 cuillères à café de jus de citron, cannelle (facultatif), 1 sachet de sucre vanillé



Partagez en deux la pâte à ktayef. Disposez sur une plaque allant au four la moitié de la pâte en étirant bien. Faites fondre le beurre et versez la moitié sur toute la surface de la pâte. Dans un saladier, mélangez les noix pilées, un peu de cannelle, le sucre vanillé et les pistaches pilées. Étalez le mélange sur toute la surface, et posez par-dessus l'autre moitié de la pâte à ktayef, versez l'autre moitié de beurre fondu. Enfourez pendant 20 mn environ jusqu'à ce que le dessus soit doré. Il faut bien surveiller la cuisson. Pendant ce temps, dans une casserole, mettez le sucre et l'eau, portez à ébullition. Puis sur un feu plus modéré laissez cuire une vingtaine de minutes et ajoutez le citron. Le mélange doit devenir petit à petit un sirop ni trop épais ni trop liquide. Laissez-le refroidir. Dès que le gâteau est sorti du four, arrosez-le avec le sirop froid. Découpez-le en carrés. En décoration on peut mettre un peu de préparation noix et pistaches pilées.

Tajine au fromage

Préparation : 2h,
cuisson : 2h15 min,
temps de repos : 12 h.

500 g de viande de mouton désossée, 8 œufs, 4 c. à soupe de fromage râpé, 2 oignons, 2 c. à soupe de purée de tomates, 2 poignées de haricots blancs secs, 2 tranches de pain de mie (rassis), 1 verre d'huile d'olive, 2 noix de beurre, poudre de piment rouge, sel fin, poivre noir

La veille, faites tremper toute la nuit les haricots blancs secs dans de l'eau froide. Coupez la viande de mouton en dés de 4 cm et frottez-les de poivre et de sel. Faites dorer les dés de viande avec de l'huile dans une casserole sur feu vif.



Photos : DR

Ajoutez-y 2 gros oignons finement émincés. Ajoutez ensuite la purée de tomates, le piment rouge et les haricots blancs. Recouvrez d'eau l'ensemble des ingrédients. Augmentez le feu jusqu'à

ébullition, puis laissez mijoter pendant encore 1h 15 min à couvert. Prélevez l'équivalent d'un grand bol de jus et mettez-le de côté. Râpez ensuite la mie de pain rassis ; elle doit être très fine.

Ajoutez-la dans la casserole avec le fromage et une noix de beurre. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût. Battez les œufs et mélangez-les au reste de la préparation. Versez le mélange obtenu dans un tajine huilé. Egalisez bien et placez à feu doux pendant 25 min. Surveillez la cuisson ; dès que le tajine est cuit, la lame d'un couteau que vous enfoncez dedans doit ressortir sèche. Faites fondre le reste de beurre. Enlevez ensuite le plat du four. Coupez le tajine en tranches et arrosez celles-ci de beurre fondu. Réchauffez rapidement le jus réservé et présentez-le dans une saucière. Servez chauds le tajine et sa sauce.

Agneau méchoui



Une épaule d'agneau, huile d'olive, 2 c. à s. de smen, du beurre, 5 gousses d'ail écrasées, 1 c. à c. de poivre blanc, 1 c. à c. de gingembre (facultatif), sel

Dans un saladier mélanger l'huile, le smen, l'ail et les épices. Avec un couteau faire de petites incisions afin que les épices pénètrent dans la viande. Badigeonner la viande et bien masser. Couvrir et laisser macérer. Placer dans un grand plat allant au four, ajouter la sauce de marinade restante, arroser, couvrir le plat avec du papier aluminium et faire cuire au four chaud pendant 2 heures, voire plus. De temps à autre, l'arroser avec la sauce et ajouter l'eau ou, encore mieux, un bouillon chaud. Quand c'est cuit, le badigeonner de beurre et le laisser dorer. Servir avec des crudités ou des légumes sautés.

Mrouzia (sucrée, salée)

Viande d'agneau coupée dans le gigot ou le collier, 15 cl d'huile d'olive ou de table, 1 c. à s. de ras-el-hanout, 6 gousses d'ail hachées, 1/2 c. à c. de safran, 300 g de raisins secs noirs, 100 g d'amandes mondées et grillées, 200 g de miel, 1 l d'eau, sel



Dans un récipient déposer la viande. Ajouter les épices et l'ail. Recouvrir le récipient d'un film alimentaire et laisser mariner le tout durant 24 h au réfrigérateur. Dans une marmite à fond épais sur feu doux, déposer la viande et sa marinade. Ajouter l'eau et l'huile, et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande cuise et devienne tendre, et la sauce onctueuse. Ajouter alors les raisins secs, lavés et égouttés, le miel. Remuer la marmite de temps en temps en la tenant par les anses, ne pas utiliser d'ustensile afin que la viande reste intacte. Retirer la marmite du feu lorsque la viande est caramélisée et la sauce dorée. Déposer la mrouzia garnie de raisins secs et nappée de sauce dans un plat de service. Décorer avec les amandes grillées.

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.

