Bouchées parmentières

Pour la viande : 350 g de bœuf haché, 1 œuf, 1 petit oignon haché finement, 1 c. à s. de chapelure, 1/2 bouquet de persil haché finement, 1/4 c. à c. carvi en poudre, 1/4 c. à s. coriandre en poudre, sel et poivre
Pour la farce : 500 g de pommes de terre, 50 ml de crème fraîche, 4 portions de fromage crémeux, sel, poivre, une poignée de fromage râpé.
Pour la sauce tomate : 3 belles tomates pelées, 1/2 c. à s. d'huile, sel et poivre, 1 c. à c. de basilic et 4 gousses d'ail

Dans un saladier mélanger la viande hachée avec l'oignon et le persil hachés, l'œuf et la chapelure, le sel et les épices. Former des boules, et creusez-les au centre. Déposez-les dans un plat allant au four sur la sauce tomate que vous aurez préparée à l'avance. Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante, les écraser en purée, leur ajouter crème fraîche et fromage, saler et poivrer. Former des boules avec cette purée, placer au centre de la viande, utiliser une poche à douille. Saupoudrer de parmesan râpé. Faire cuire dans un four préchauffé à 200° 30 minutes. Servir bien chaud.

Œufs mimosas au thon

6 œufs, 5 c. à s. de mayonnaise, 1 tête de laitue, 1 boîte de thon à l'huile, sel, poivre

Faire durcir les œufs dans l'eau bouillante pendant 12 minutes, les écailler, les couper en deux et les vider de leur jaune. Mettre les jaunes d'œufs dans un bol et les écraser avec une fourchette, ajouter la mayonnaise, le thon égoutté, sel et poivre, bien mélanger. Sur un plat de service, faire un lit de feuilles de salades lavées, disposer les moitiés d'œufs durs puis les remplir avec la préparation.

Poulet kedjenou

Morceaux de poulet, 2 cuillerées à soupe d'huile, 2 petites aubergines, 3 grosses tomates, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, assaisonnement au choix : sel, poivre, piment, thym, laurier et gingembre

Découper le poulet en morceaux. Mettre dans une cocotte et y verser 2 cuillerées à soupe d'huile. Ajouter les aubergines coupées en morceaux, les tomates et l'oignon émincés, l'ail pressé. Saler, poivrer, pimenter et aromatiser avec le thym, le laurier et un morceau de gingembre haché. Bien mélanger le tout. Refermer la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes, puis remuer en faisant tournoyer la cocotte toutes les 10 minutes et ce, pendant environ 20 minutes.

Photos : DR

Carottes aux champignons

800 g de carottes fines, 400 g de champignons, 60 g de margarine (30 + 30), 2 morceaux de sucre, 2 cuillères à café de bouillon de légumes, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 2 branches de persil, 4 brins de cerfeuil, sel, poivre du moulin

Dans une casserole, verser 50 cl d'eau et le bouillon de légumes, porter à frémissement. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de margarine, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons, arrêter la cuisson avant dessèchement. Éplucher les carottes, les rincer à l'eau fraîche et les couper en tronçons de 1 cm en biseau. Les placer dans une grande casserole avec le bouillon, le reste de margarine et le sucre. Poivrer et cuire à feu moyen jusqu'à presque évaporation du liquide (environ 30 minutes). Ajouter les champignons, 2 cuillères à soupe d'eau chaude et prolonger la cuisson à feu doux 5 minutes. Parsemer de persil haché au moment de servir

Pain de viande en croûte

De la pâte feuilletée, un jaune d'œuf, 500 g de viande hachée, 5 c. à s. de chapelure, 3 œufs, 2 c. à c. d'ail en poudre, 2 c. à c. de cumin, 2 bonnes c. à s. de persil haché, sel, poivre, 3 œufs durs

Mettre la viande hachée dans un ravier, ajouter la chapelure, les 3 œufs, l'ail, le cumin et le persil haché, saler et poivrer puis bien mélanger. Façonnez la viande en forme de pain, creuser le centre pour mettre les 3 œufs durs puis enfermer les œufs dans la farce de viande. Etaler la pâte feuilletée à l'aide d'un couteau couper de fines lamelles et disposez-les sur le pain de viande. Badigeonner le pain de jaune d'œuf puis mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 45 à 50 minutes (surveiller la cuisson). Laisser refroidir un peu et couper le pain de viande en tranches, servir avec une rondelle de citron.

Bouza aux noisettes

Une boîte de lait concentré sucré, 250 g de noisettes, 1,2 l de lait et 3 bonnes c. de fécule de maïs

Faire griller les noisettes, ensuite les réduire en purée. Mélanger avec le lait et la fécule. Mettre le liquide obtenu dans une casserole puis verser le lait concentré, bien mélanger, cuire à feu moyen jusqu'à ébullition. Mettre dans des petits ramequins ou bols. Décorer de noisettes.