

# Poulet aux oignons



Photos : DR

1 kg de pommes de terre, 4 œufs, 500 g de poulet coupé en morceaux, 1 oignon haché, 1 poignée de pois chiches, 1 noisette de beurre, 1 pincée de cannelle, persil haché, 2 c. à s. d'huile

Mélanger dans une marmite les morceaux de poulet avec l'oignon haché, les pois chiches, le persil haché, la cannelle, le beurre, l'huile, saler et poivrer et laisser le tout mijoter en remuant de temps en temps, rajouter un grand verre d'eau et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Entretemps, bien laver les pommes de terre, les peler, les couper en fines rondelles et les mettre à frire. Retirer les morceaux de poulet cuits et verser les pommes de terre frites dans la sauce, ajouter les œufs battus mélangés avec du persil haché, une pincée de sel, du poivre et de la cannelle, laisser le tout cuire pendant 2 min environ. Disposer la préparation dans un plat allant au four, enfourner et laisser gratiner. Servir aussitôt.

## Cervelle à la marocaine

2 cervelles de veau, 6 œufs, 8 gousses d'ail hachées, 4 c. à s. d'huile d'olive, sel, cumin, piment doux



Faire dégorger les cervelles dans l'eau froide vinaigrée, débarrassées de la mince membrane qui les enveloppe, coupez-les en morceaux. Mettre 1 verre d'eau dans une poêle épaisse, ajouter les morceaux de cervelle, les gousses d'ail hachées, laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau, ajouter l'huile d'olive, les épices, les œufs battus et remuer avec une cuillère en bois. Servir aussitôt.

## L'ham lahlou be ttefah mahchi (Viande aux pommes farcies)

Préparation 30 min, cuisson 1h30

300 g de viande de mouton désossée, 500 g de sucre, 1 cuil. à café rase de cannelle, 1 cuillère à soupe de smen, 1 verre d'eau de fleurs d'oranger, 1 kg de pommes, 1 citron.

Farce : 100 g d'amandes moulues pas trop fines, quelques gouttes de fleurs d'oranger, 100 g de raisins secs (facult.), 2 jaunes d'œufs, 1 cuil. à soupe de sucre.

Cuire à feu doux la viande coupée en morceaux avec le smen, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre jusqu'à obtention d'un sirop assez épais et cuisson parfaite de la viande. Eplucher les pommes, enlever une petite rondelle de chaque fruit (au sommet) en réservant la tige. Creuser les pommes, frotter la surface avec un demi-citron. Préparer une farce épaisse avec les amandes, les raisins secs, les jaunes d'œufs, l'eau de fleurs d'oranger, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre, cannelle. Farcir les pommes, couvrir avec les rondelles, bien tasser pour empêcher la farce de couler en cours de cuisson. Plonger les pommes dans le sirop épaissi. Cuire à feu doux pendant 25 min sans briser les fruits. Au moment de servir, arroser les pommes avec de l'eau de fleur d'oranger.



## Tadjine kemoun



1 kg de viande (gigot), 1 oignon, 3 œufs, poivre noir, sel, cannelle, 1 c. à thé de kemoun en poudre, 1 c. à s. de smen, huile, chapelure, 50 g de fromage

Préparez la sauce avec l'oignon râpé, le poivre noir, la cannelle, le sel et kemoun, ajoutez un verre

d'eau et mettez à cuire. Coupez la viande en lamelles fines, saupoudrez-les de kemoun, roulez-les dans de la chapelure mélangée à du fromage râpé fin, passez-les dans de l'œuf, faites frire, puis plongez-les dans la sauce et laissez sur le feu 15 minutes. Placez la viande dans une assiette et arrosez avec la sauce.

## Blancs de dinde au curry et à la crème fraîche

Blancs de dinde, 1 oignon rouge, 1 boîte de champignons en morceaux, huile de table, sel, poivre, persil ciselé, curry, crème fraîche



à feu moyen, laissez blanchir. Remuez de temps en temps. Assaisonnez, puis ajoutez la crème fraîche, couvrez et laissez mijoter 5 minutes.

Dans un faitout, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile, ajoutez les champignons, le curry, ensuite ajoutez les blancs de dinde, coupés en gros cubes,

## Feuilletés au thon et pomme de terre



1 pâte feuilletée, 2 boîtes de thon, 1 grande ou 2 pommes de terre moyennes coupées en dés et cuites à l'eau, persil/coriandre, 1 c. à c. de poivre, cumin, piment doux, sel, huile (1 c. à c.)

Mélanger les ingrédients de la farce. Etaler la pâte feuilletée et la couper. Prendre chaque carré à part, y mettre la farce et remettre le 2<sup>e</sup> carré dessus, puis souder les côtés. Badigeonner de jaune d'œuf, parsemer de graines de sésame et cuire au four.