Corniottes aux légumes

1 gros oignon, 1 grosse tomate, 1 courgette, 30 g de beurre, 2 tranches de pain de mie, 2 c. à s. de crème fraîche épaisse, 75 g de gruyère, 200 g de fromage blanc, 2 œufs, 1 c. à s. de persil haché, 2 pincées de noix de muscade râpée, sel et poivre. Pour la pâte : 300 g de farine, 150 g de beurre, 1 œuf, 1/2 c. à s. de sel

Photos : DR

Préparez la pâte : tamisez la farine et le sel dans une terrine, incorporez le beurre et juste assez d'eau glacée pour former une pâte souple mais non collante. Laissez reposer. Pelez l'oignon et hachez-le. Pelez la tomate, pressez-la pour en extraire l'eau et les pépins, puis coupez-la en dés. Pelez la courgette et râpez-la grossièrement. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez-y l'oignon haché et la courgette, laissez-les fondre 5 min, puis ajoutez la tomate et laissez cuire encore 3 min à feu doux. Versez dans une jatte et laissez refroidir. Travaillez la mie de pain avec la crème. Coupez le gruyère en petits dés. Ajoutez au contenu de la jatte le fromage blanc, les œufs, la mie de pain et la crème, le gruyère et les herbes. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade, puis mélangez bien. Faites chauffer le four à 220 °C, th. 8. Battez l'œuf à la fourchette. Divisez la pâte en 4 portions égales et aplatissez-les au rouleau en cercles d'environ 20 cm de diamètre. Badigeonnez légèrement le bord d'œuf battu, déposez au centre de chacune le quart de la farce, puis repliez les bords pour enfermer la farce, pincez pour souder et coupez la pâte en trop. Disposez les corniottes, fermeture vers le bas, sur la tôle du four beurrée et badigeonnez-les d'œuf battu. Roulez les chutes de pâte en boule, aplatissez-les et découpez 8 longues bandes. Entourez chaque corniotte de 2 bandelettes de pâte en croix, comme pour ficeler un paquet. Badigeonnez une fois encore d'œuf battu et faites cuire de 30 à 35 min à mi-hauteur du four, la pâte doit être bien dorée et croustillante. Servez.

Bouza aux noisettes

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

Faire griller les noisettes jusqu'à ce que leur couleur devienne marron, ensuite les moudre en poudre fine. Mélanger avec le lait et la fécule. Mettre le liquide obtenue 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.

Pastillas aux thon et légumes

Feuilles de brick,1 boîte de thon nature, égoutté et émietté, 1 carotte râpée, 1 courgette râpée, 1 poivron rouge coupé en petits morceaux, 4 anchois coupés en petits morceaux, 2 c. à s. de concentré de tomates, 3 œufs battus, 4 œufs durs coupés en petits morceaux, 3 c. à s. de persil haché, 1 oignon émincé, 1/2 c. à c. de piment rouge doux en poudre, une boîte de champignons, 200 g de gruyère râpé, 2 c. à s. d'huile d'olive, sel et poivre du moulin

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire blondir les oignons pendant quelques minutes. Ajouter la carotte, la courgette et le poivron rouge et continuer la cuisson pendant quelques minutes en remuant. Saler et poivrer, incorporer le concentré de tomates, les œufs battus, les champignons, le piment rouge et le persil. Laisser cuire pendant 7 minutes environ, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Ajouter le thon, les anchois et les œufs durs et bien mélanger. Cuire le tout pendant quelques minutes. Préchauffer le four à 180° C. Sur un plan de travail, déposer 2 feuilles de brick. Les garnir de 2 cuillères à soupe de farce et les replier en soudant bien les bords. Disposer toutes les petites pastillas ainsi préparées sur une tôle à pâtisserie beurrée, côté plié vers le bas. Les saupoudrer de gruyère râpé et faire cuire au four pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

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, chemisé 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. Dessécher pour enlever toute la sauce (rajouter un tout petit peu de sucre pour éliminer l'acidité des tomates). 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, du sel. Cuire et ajouter le persil à la fin.
Prendre un moule et le huiler. Disposer les lamelles d'aubergines., les pomme de terre frites. Etaler la viande hachée, la tomate cuite et saupoudrer de fromage rapé. Etaler encore les pommes de terre frites. Alternner les couches à votre guise. Fermer les lamelles d'aubergines. Mettre au four 20 min. Servir arrosé de du citron.

Palmiers croustillants au fromage

200 g de fromage à tartiner, 1 pâte feuilletée, 1 œuf

Déroulez la pâte feuilletée. Tartinez-la de fromage, en couche homogène. Roulez-la délicatement depuis un bord, bien serrer, jusqu'au centre. Roulez également depuis l'autre côté, pour obtenir deux boudins de même taille côte à côte. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Avec un couteau à lame large, découpez des tranches fines, placez-les à plat sur 2 plaques tapissées de papier sulfurisé, en les espaçant bien (elles vont gonfler à la cuisson). Dans un bol, battez l'œuf à la fourchette avec un peu d'eau, badigeonnez-en légèrement les palmiers. Enfournez pour 12 à 15 min : les palmiers doivent être bien dorés. Laissez refroidir hors du four avant de servir.

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 haché 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 ou de fromage râpé ou de chapelure et quelques noisettes de beurre puis laisser cuire pendant 10 à 15 mn.