

Tajine de kefta aux œufs

400 g de viande hachée, 3 œufs, 4 tomates, 1 oignon, 1/2 c. à c. de piment doux moulu, 1/2 bouquet de persil, 1/2 verre à thé d'huile d'olive, 1 c. à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre

Mélanger la viande hachée, 1/4 de l'oignon haché et la moitié du bouquet de persil. Ajouter le piment en poudre, le cumin et 1/2 c. à c. de sel. Former des boulettes. Réserver. Dans un tajine, râper les tomates, ajouter l'oignon haché, le persil haché, le reste de sel, le poivre et l'huile. Faire cuire 5 à 10 min en ajoutant 1/2 verre d'eau si les tomates ne sont pas assez juteuses. Ajouter ensuite les boulettes et faire cuire pendant 15 min à feu moyen. Casser les œufs dans le tajine et laisser mijoter 2 minutes. Retirer tout de suite après du feu, les œufs cuiront avec la chaleur du tajine.



Photos : DR

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, 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 salade, disposer les moitiés d'œufs durs puis les remplir avec la préparation. Servir.

Calamars marinés frits

1 kg de calamars congelés, 200 g de farine, 2 œufs, jus de 2 citrons, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuillère à café de curry, 1/4 de piment fort, 1/4 cuillère à café de gingembre, 1/4 cuillère à café de cumin, huile pour friture, sel, poivre

Lavez les calamars, ouvrez-les en incisant l'un des côtés, coupez-les en lamelles. Mettez-les dans une casserole remplie d'eau, faire cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Egouttez-les. Mettez dans un saladier les lamelles de calmars, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le piment fort, sel et poivre, laissez mariner pendant 2 heures, égouttez-les. Cassez les œufs dans un



saladier, battez-les en omelette, ajoutez les calamars égouttés, bien mélanger. Mettez dans une assiette la farine, le curry, le gingembre, le sel et le poivre, bien

mélanger. Passez chaque lamelle de calamar dans la farine épicée. Faites-les frire dans un bain d'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Servez aussitôt.

Salade de concombre mariné au thym



500g de concombre, 1/2 c. c. de thym séché, 100 g de sucre semoule, 1 c. s. d'eau de fleurs d'oranger

Taillez dans un grand saladier les concombres en julienne à l'aide d'une râpe. Ajoutez-y l'eau de fleur d'oranger, le sucre et le thym. Mélangez et mettez au frais jusqu'au moment de servir. Si vous trouvez le goût du thym trop fort, supprimez-le de la recette c'est tout aussi délicieux !

Sorbet à la pastèque

1 kg de pastèque, 1 verre de jus d'orange, meringue, 4 blancs d'œufs, 150 g de sucre



Laver, éplucher la pastèque. Enlever les pépins. La couper en morceaux et les mixer avec le jus d'orange. Réserver au congélateur pendant 4h en remuant à la fourchette à plusieurs reprises. Préparer la meringue. Batre un peu les blancs d'œufs dans une casserole. Ajouter le sucre semoule. Monter au fouet au bain-marie à une température de 50° à 55° C. Retirer du feu. Batre jusqu'à complet refroidissement. Incorporer délicatement le mélange de pastèque et de jus d'orange. Réserver au congélateur pendant 4h.

Basboussa noix de coco



1 verre de semoule, 1 verre de farine, 1 verre de sucre, 1 verre de noix de coco, 1 verre d'huile, 1 verre de lait, 2 œufs, 1 c. à c. de levure chimique Pour le sirop : 3 tasses d'eau mélangée avec de l'eau de fleur d'oranger, 1,5 tasse de sucre, de la vanille, du citron.

Mélanger les ingrédients du sirop et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes. Laisser tiédir. Batre les œufs et les mélanger au lait, à l'huile et au sucre. Ajouter la semoule, la farine et la levure et les ajouter au mélange lait-huile. Beurrer un plat allant au four et y verser la préparation. Faire cuire doucement pour éviter que la semoule soit sèche. A la sortie du four, arroser le gâteau avec le sirop et saupoudrer de noix de coco.