

Hlalim

100 g de pois chiches (trempés depuis 12h), 400 g de petits pois frais, 2 cœurs d'artichauts frais coupés en cubes moyens, l'équivalent d'une louche de pâte hlalim fraîches, 1 petit oignon coupé en dés, 2 c. à s. de persil haché frais + 1 c. à s. de céleri haché frais, 3 à 4 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. et 1/2 de concentré de tomates, sel, poivre

Dans une cocotte-minute, chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon avant d'ajouter la tomate diluée dans un verre d'eau. Laisser revenir quelques minutes à feu moyen (pour enlever l'acidité des tomates) puis ajouter le sel et le poivre et mélanger. Mouiller d'eau à moitié,



Photos : DR

fermer la cocotte et laisser cuire pendant une dizaine de minutes à feu moyen. Ouvrir, rectifier le niveau d'eau et ajouter les légumes frais et le persil, fermer et laisser cuire à nouveau pendant une dizaine de

minutes. Rajouter un peu d'eau, et à ébullition, ajouter les hlalim et continuer la cuisson en déposant le couvercle mais sans fermer la cocotte.

Remuer de temps à autre pour que les pâtes ne

collent pas au fond. Elles sont cuites au bout d'une dizaine de minutes, ramener la soupe à la texture désirée : veloutée, pas trop liquide, pas trop dense. Servir avec des quartiers de citron.

Khobz eddar

1 kilo de farine, une c. à s. de levure de boulanger, 1 c. à c. de sel



Délayer dans l'eau tiède la levure boulangère, laisser lever durant 10 ou 15 min, ajouter la farine. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle et bien lisse. Laisser la pâte reposer 10 ou 15 minutes. Diviser la pâte en morceaux de la grandeur du plat de cuisson. Etaler la pâte de 2.5 cm d'épaisseur, la couvrir et la laisser monter durant plus au moins 45 min, elle va doubler de volume. Faire chauffer le four à forte température, puis la baisser et faire cuire le pain une demi-heure à 40 min.

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, puis roulez-la depuis un des bords délicatement en veillant à bien la 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 avec un peu d'eau, badigeonnez-en légèrement les palmiers. Enfourez pour 12 à 15 min : les palmiers doivent être bien dorés. Laissez refroidir.



Calamars aux tomates

1 kg de calmars congelés, 1 verre à thé d'huile, 6 tomates, 1 c. à c. de piment doux, un peu de piment fort, 3 gousses d'ail, sel, poivre

Éplucher et épépiner les tomates, les couper en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire cuire les calmars coupés en morceaux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, saler et poivrer, ensuite ajouter les tomates, le persil haché et l'ail haché, assaisonner de poivre, piment doux, piment fort, laisser cuire sur feu doux pendant 35 minutes. Servir aussitôt.



Flan au caramel

Pour 4 personnes, préparation : 20 min, cuisson : 40 min, temps de repos : 2 h

Pour le caramel : sucre en poudre : 3 c. à soupe, eau : 2 c. à soupe, jus de citron : 5 gouttes. Pour la crème : lait : 1/2 litre, sel : 1 pincée, sucre en poudre : 4 c. à soupe, sucre vanillé : 1 sachet, œufs : 4

Préparez le caramel : directement dans le moule, mettez le sucre et mouillez avec l'eau. Laissez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Forcez la température sans remuer ni pencher le moule dès que le sucre commence à dorer puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Quand la coloration dorée est uniforme,

arrêtez la cuisson, saisissez le moule avec des mouffettes et tournez-le en tous sens pour répartir le caramel sur les parois, laissez refroidir. Préchauffez le four th. 6/7 (180/210°C). Préparez la crème : faites bouillir le lait avec le sel, le sucre et le sucre vanillé. Fouettez les œufs vigoureusement, ajoutez peu à peu le lait



chaud en continuant à fouetter. Filtrez au chinois et versez dans le moule. Mettez le moule dans un plat faisant office de bain-marie. Enfourez pour 40 minutes, en vérifiant que la température du bain-marie reste tiède. La crème est cuite quand la surface, légèrement dorée, résiste à la

pression du doigt. Laissez un peu refroidir avant de placer le moule dans le réfrigérateur pour 2 heures environ. Démoulez la crème complètement froide. Si un peu de caramel reste collé au fond du moule, ajoutez 1 ou 2 cuillerées d'eau, faites bouillir et versez autour de la crème démoulée.

Tajine bounarine

Blanc de poulet, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 4 œufs, 150 g de fromage rouge, 1 feuille de laurier, 1 bouquet de persil, poivre noir, sel

Coupez le blanc de poulet en dés.. Faites-les frire et égouttez. Faites bouillir les pois chiches dans de l'eau salée, avec une feuille de laurier. Dans un saladier, mélangez

les morceaux de poulet, les pois chiches cuits, le poivre noir, le sel et le persil haché finement. Versez le mélange dans un plat allant au four, préalablement beurré. Versez dessus les œufs battus avec la moitié du fromage râpé. Ensuite, saupoudrez le dessus avec la moitié restante et faites gratiner au four.

