Filets de poulet panés

Photos : DR

4 filets de poulet, 1 c. à s. de moutarde, 2 c. à s. d'huile, 1/2 verre d'eau, 2 c. à s. de vinaigre, 4 c. à s. de crème fraîche, 2 œufs, chapelure, sel, poivre

Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile, le vinaigre, la crème fraîche, le sel et le poivre et remuer jusqu'à obtention d'une sauce. En enduire les filets de poulet et laisser macérer toute une nuit. Mettre la chapelure dans une assiette et la farine dans une autre. Battre les œufs dans un bol avec une fourchette, assaisonner de poivre et de sel. Trempez les filets de poulet dans l'œuf, puis dans la farine et enfin dans la chapelure. Les faire frire dans l'huile chaude.

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 d'eau, ajouter l'huile d'olive, les épices, les œufs battus et remuer avec une cuillère en bois. Servir aussitôt.

Œufs mimosas au thon

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

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

Feuilletés au thon et pommes 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 découper des carrés. Prendre chaque carré à part, y mettre la farce et couvrir avec un autre carré, puis souder les côtés. Badigeonner de jaune d'œuf, parsemer de graines de sésame et cuire au four.

Flan de poulet

1 poitrine de poulet, 2 triangles de fromage, 2 œufs, un peu de safran, sel, poivre

Désosser la poitrine de poulet et la mettre dans une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire pendant 20 minutes. Egoutter et hacher très finement, puis mélanger avec les triangles de fromage, les œufs, le safran, le sel et le poivre. Répartir la préparation dans deux ramequins individuels et enfourner dans un bain-marie chaud. Laisser cuire pendant 20 minutes. Servir chaud avec des olives noires.

M'HALBI

7 mesures de lait entier, 1 mesure de poudre de riz, 1 mesure de sucre en poudre, 3 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, cannelle pour le décor

Dans une casserole, verser le lait froid, le sucre, la poudre de riz, la fleur d'oranger et bien mélanger. Mettre sur le feu et mélanger sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe et ait une texture de bouillie légère (elle devra napper la cuillère). Retirer du feu et verser dans des coupes. Laisser totalement refroidir puis réfrigérer plusieurs heures à une nuit. Décorer le m'halbi en dessinant des lignes avec la cannelle ou bien des amandes émondées. Servir très frais.

SPÉCIAL RAMADHAN