

Briouate sucrées à la viande

Feuilles de bricks, 3 c. à s. de beurre fondu, huile de tournesol pour la friture, persil plat pour la décoration, mélange de sucre glace et de cannelle, 2 c. à s. d'huile de tournesol, 1 oignon finement haché, 1 petit bouquet de coriandre, 1 petit bouquet de persil frais, haché, 375 g de bœuf haché, 1/2 c. à c. de paprika, 1 c. à c. de coriandre en poudre, 1 bonne pincée de gingembre en poudre, 2 œufs battus

Préparer la farce. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'oignon et les herbes à feu doux pendant environ 4 mn. Ajouter la viande et faire cuire environ 5 mn en remuant de temps à autre jusqu'à ce que la viande soit uniformément colorée et qu'il ne reste plus de liquide. Retirer tout excès de matière grasse et ajouter les épices, faire cuire 1 mn. Hors du feu, incorporer les œufs battus et remuer jusqu'à ce que les œufs commencent à prendre comme des œufs brouillés, puis réserver.

Prendre une feuille de brick et couper en bandes de 8,5 cm. Couvrir les autres feuilles de film alimentaire de manière à éviter qu'elles ne se dessèchent. Passer du beurre fondu sur les bandes coupées, placer ensuite une cuillère à café de farce à 1 cm environ du bord inférieur. Replier un coin de la pâte de manière à former un triangle. Replier le triangle sur lui-même et continuer à plier de manière à conserver la forme triangulaire jusqu'au bout de la bande. Continuer de la même



Photos : DR

manière jusqu'à épuisement de la farce. Faire chauffer environ 1,5 cl d'huile dans une casserole à fond épais et faire frire les briouates en petites fournées pendant 2 à 3 mn.

Egoutter la graisse sur du papier absorbant et disposer sur un plat. Servir les briouates décorées de persil frais et saupoudré de sucre glace et de cannelle en poudre à votre goût.

Tajine malsouka au poulet

400g de blanc de dinde, 5 feuilles de brick, 3 œufs, huile d'olive, sel, poivre, curcuma, 3 c. à s. de crème fraîche épaisse, 2 grosses pincées de fromage râpé, 1 oignon

Couper la viande en petits morceaux, puis les faire revenir dans de l'huile d'olive avec l'oignon émincé. Ajouter 1 c. à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre et 1 c. à c. de curcuma. Faire revenir pendant 5 bonnes minutes à feu moyen. Préchauffer le four à 250°. Couper les feuilles de bricks en fines bandelettes, et les mettre dans un plat allant au four. Arroser légèrement d'huile d'olive et enfourner pendant 5 minutes jusqu'à ce que les bandelettes soient bien dorées. Sans éteindre le four, sortir les bandelettes de bricks et les mélanger dans un grand plat avec la préparation au curcuma. Dans un bol, mélanger 2 c. à s. de crème fraîche, 3 œufs et le fromage râpé. Saler, poivrer, et bien remuer. Ajouter cette préparation au reste, mélanger le tout délicatement, mettre dans un plat à gratin et enfourner, toujours à 250° pendant 15 minutes. Couper en morceaux



Chorba express

150g de viande de mouton coupée en dés, 1 oignon, 1/2 branche de céleri, 4 belles tomates entières pelées, 1 bouquet de coriandre fraîche, 1 bouquet de menthe fraîche, 1l de bouillon de volaille, 1 c. à s. de paprika, 3 c. à s. d'huile, 50g de vermicelles, 1 petite boîte de pois chiches cuits

Nettoyez les oignons et le céleri. Passez-les au mixer. Dans une marmite, chauffez l'huile et versez la mixture et les morceaux de viande. Mélangez jusqu'à coloration. Ajoutez les tomates et le paprika. Laissez bouillir 20 minutes avec le bouillon de volaille. Ajoutez 1 cuillère à soupe de paprika, 1 cuillère à café de piment, les pois chiches ainsi que des



feuilles de coriandre et de menthe. Recouvrir. 5 minutes avant de servir, jetez les

vermicelles dans la chorba est servie avec des quartiers de citron.

HARCHA



250 g de semoule fine, 1/2 cuillère à café de sel, 2 cuillères à soupe de sucre semoule, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 150 g de beurre, 1 verre à thé de lait

Dans un récipient, mélangez la semoule, le sel, le sucre, la levure chimique et le sucre vanillé. Faites fondre le beurre et ajoutez-le sur le mélange puis incorporez le tout jusqu'à l'obtention

d'une texture sablée. Versez le lait sur le mélange, il suffit de remuer le récipient, puis laissez reposer quelques minutes. Chauffez à feu doux la poêle, saupoudrez-la de semoule et disposez dessus deux moules ronds. A l'intérieur du moule, posez une boule de pâte en saupoudrant la face de semoule et aplatissez pour que la pâte prenne la forme du moule. Faites-la cuire des deux côtés. Servez la galette accompagnée de mélange de miel et de beurre fondu.

SELLOU

1 kg de farine, 1 kg de graines de sésame, 500 g d'amandes ou de cacahuètes, 500 g de sucre glace, 1 cuillère à soupe d'anis moulu, 1 et 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 1 cuillère à café de sel, 750 g de beurre



Torréfier la farine en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle devienne dorée puis tamiser. Laver et égoutter les graines de sésame, les faire dorer dans une poêle puis les mixer. Laver les amandes et les dorer quelques minutes au four puis les mixer. Dans un grand récipient, mélanger la farine torréfiée, le sucre, les amandes mixées, l'anis, la cannelle, les graines de sésame mixées et le sel. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser refroidir 1 minute et le verser, en le clarifiant, progressivement sur le mélange de farine. Mélanger avec les mains jusqu'à homogénéisation. Disposer le sellou dans une assiette sous forme d'une pyramide, le saupoudrer de sucre glace et le décorer avec des amandes frites. Selon les goûts, ajouter du miel au sellou et faites des boulettes. Les placer dans des barquettes en papier et les décorer avec une demi-amande frite. Vous pouvez aussi mélanger le sellou avec du miel, formez des boudins, les enrober de graines de sésame, puis les couper en forme de petites tanches épaisses d'environ 5 cm.

Cheveux d'ange au miel

500 g de cheveux d'ange, 100 g de beurre fondu, 200 g d'amandes mondées, frites et hachées, 200 g de noix hachées, 200 g de pignons hachés, 100 g de sucre semoule
Pour le sirop miel :
100 g de sucre, 2 verres à thé d'eau



Faire dorer dans une poêle et à feu doux les pâtes dans le beurre.

Dans un plat, mélanger les amandes, les noisettes, les pignons et le sucre. Puis dans un moule à cake beurré, alterner entre couche de pâte et une couche du mélange à base d'amandes. Finir par une couche de pâte. Préparer le sirop. Arroser votre gâteau et laisser refroidir toute une nuit.