Rouleaux de bricks aux légumes

Feuilles de bricks, 2 c. à s. d'huile de sésame, 1 cm de racine de gingembre frais râpé, 1 c. à s. d'huile de table, 2 carottes râpées, 250 g de chou finement coupé, 150 g de germes de soja, 1 oignon nouveau émincé, 1 c. à s. de coriandre hachée, poivre blanc et sel, 1 c. à c. de graines de sésame

Chauffez l'huile de table dans une grande poêle, faites revenir l'oignon nouveau et les légumes pendant 10 mn. Dans un saladier, mettez l'huile de sésame, la sauce soja, le gingembre râpé, le sel et le poivre. Rajoutez les légumes sautés, préparez des rouleaux avec les légumes sautés et les feuilles de brick. Badigeonnez avec l'œuf battu et garnissez avec les graines de sésame. Enfournez pendant 10 à 15 mn à 180 °C

Briouate aux cacahuètes et sésame

3 bols de cacahuètes, 1 bol de graines de sésame dorées et moulues, 1 bol de sucre semoule, 1 petite cuillerée de sucre, 1 petite cuillerée de cannelle moulue, 1/2 petit verre d'eau de fleurs d'oranger, 1/2 petite cuillerée d'extrait d'amandes, 250 g de beurre fondu, feuilles de dioul, mélange de farine et d'eau pour lier 1 kg. de miel

Tremper les cacahuètes dans l'eau en ébullition, les frire dans l'huile sans les éplucher et les moudre avec du sucre.
Dans un récipient, mélanger les cacahuètes, les graines de sésame, le sucre, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et l'extrait d'amandes avec 125 g de beurre fondu. Bien malaxer le tout.
Découper les feuilles de diuol en rectangles de 4 cm de large mais en gardant la longueur de la feuille. Enduire de beurre et disposer à une extrémité une boule de pâte de cacahuètes de la taille d'une noix et recouvrir en tournant une fois à droite, une fois à gauche pour obtenir des triangles (briouate). Lier la bordure avec le mélange (farine + eau).
Faire frire les triangles ainsi obtenus dans l'huile bouillante. Les tremper immédiatement dans le miel en les retirant et les déposer dans une grande passoire pour les égoutter.
Dresser les briouate dans une assiette de service et saupoudrer de sésame.

Photos : DR

Tajine aux petits pois et poulet

3 cuisses de poulet, 2 gros œufs, 1 kg de petits pois, 300 g de champignons, 3 oignons hachés, 20 cl de crème liquide, 1 citron, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuiL. à café de cannelle en poudre, 1/2 cuil. à café de poivre blanc moulu, 1/2 cuil. à soupe de sel

Dans une marmite, mettez l'huile, les oignons hachés, les cuisses de poulet, le sel, la cannelle, le poivre blanc, et faites revenir sur le feu pendant 5 min. Ajoutez 1 litre d'eau, fermez et laissez cuire 35 min sous pression.
Quand le poulet est cuit, retirez-le de la marmite et incorporez à la sauce les petits pois, puis les champignons lavés et égouttés. Laissez cuire, en remuant de temps en temps pour que cela n'attache pas, jusqu'à ce que la sauce ait complètement réduit.
Enlevez les os et la peau des cuisses de poulet, émiettez-les et ajoutez-les aux petits pois et aux champignons. Mélangez et versez dans un plat allant au four de 28 cm de diamètre.
Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez la crème, puis versez le mélange sur les légumes en le répartissant bien.
Préchauffez le four 10 min à 200°C (th. 7) et enfournez pendant 20 min. Une fois la cuisson terminée, coupez des parts et disposez-les dans un plat à tajine, accompagnées d'un citron coupé en deux.

Œufs farcis aux anchois

4 œufs durs, 8 filets d'anchois, 1 cuillère à soupe de câpres, 20 olives noires, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques brins de persil, sel et poivre

Pour la vinaigrette, mélanger l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.
Faire bouillir les œufs pendant 10 minutes. Les écaler et les couper en deux dans le sens de la longueur puis prélever les jaunes.
Déssaler les anchois dans de l'eau tiède pendant 30 minutes. Les égoutter. Dénoyauter les olives et laisser quelques-unes de côté pour la décoration.
Dans un bol, hacher l'anchois, les câpres et les olives.
Ecraser grossièrement les jaunes d'œufs à la fourchette puis les ajouter au hachis.
Garnir les demi-œufs durs du mélange et décorer chacun d'une olive.
Disposer les œufs farcis aux anchois sur des feuilles de laitue et des cubes de tomates, parsemer de persil haché.
Servir la vinaigrette à part.

Aubergines farcies aux pommes de terre

4 aubergines, 2 grosses pommes de terre, 4 œufs battus, 100 g de fromage râpé, 1 petit verre d'eau, du sel et du poivre noir, 2 c. à. s. d'huile, un peu de noix de muscade râpée, de l'huile pour friture, 1 tranche de citron

Découper les aubergines en deux, enlever délicatement la chair à l'aide d'un couteau et la découper en petits dés. Réserver les barquettes d'aubergines.
Eplucher les pommes de terre, les découper en dés et les faire frire dans un bain d'huile brûlant.
Egoutter sur du papier absorbant.
Faire frire les aubergines et les égoutter sur du papier absorbant.
Mettre dans un récipient les dés d'aubergines, les pommes de terre, le sel, le poivre, la noix de muscade râpée, le fromage râpé et les œufs battus puis mélanger le tout.
Saupoudrer de sel les barquettes d'aubergines et les farcir avec le mélange. Les disposer dans un moule à gratin et verser de l'eau à mi-hauteur des barquettes.
Saler et ajouter la tranche de citron et l'huile. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à dorure de la farce.

Felfel mssayer

2 poivrons, 1/2 oignon, 2 gousses d'ail, thon pour la déco, sel, huile d'olive

Mettre à griller tous les légumes au four ou sur des braises. Les mettre dans un sachet, laisser suer quelques minutes.
Les éplucher et les écraser grossièrement avec une moulinette ou un mortier.
Attention à ne pas en faire de la purée.
Saler, arroser généreusement d'huile d'olive, et parsemer de thon (d'œufs, de câpres, ou les 3).
Déguster le felfel mssayer tiède ou froid.

SPÉCIAL RAMADHAN