Tajine de poulet sucré-salé

**1 poulet coupé en morceaux, 2 gros oignons pelés et coupés en fines lamelles, 6 grosses carottes pelées et coupées en fines lamelles,
une grosse poignée de raisins secs,
½ c. à c. de ras el hanout, ½ c. à c. de curcuma, 1 pointe de gingembre, 1 pointe de safran, 1 pointe de cannelle, 3 c. à s. de miel liquide, sel et poivre, quelques brins de coriandre finement ciselés, huile d'olive**

Dans un tajine profond ou une marmite sur feu fort et à découvert, faire revenir pendant 10 minutes les oignons, les morceaux de poulet et les carottes avec un généreux filet d'huile d'olive.
Ajouter ensuite les épices et la coriandre. Recouvrir d'eau à hauteur, fermer, baisser le feu et laisser tout simplement mijoter pendant environ 30 minutes tout en surveillant de temps en temps.
Ajouter les raisins secs et le miel, rectifier l'assaisonnement si besoin et laisser cuire encore une dizaine de minutes. Lorsque la sauce est onctueuse et toujours généreuse, arrêter la cuisson et servir.

Photos : DR

Briouate aux épinards et chèvre

3 bottes d'épinards, fromage de chèvre, 12 feuilles de dioul, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 œuf, 30g de pignons de pin, sel et poivre noir du moulin, huile

Faites revenir les épinards dans l'huile d'olive dans une sauteuse à feu vif.
Ajoutez le fromage en petits carrés, les pignons de pin légèrement grillés, un œuf, sel et poivre.
Coupez les feuilles de brick en deux, badigeonnées d'huile à l'aide d'un pinceau.
Posez une cuillère à soupe de farce au début de la feuille de brick.
Pliez-la en deux. On rabat le dessus vers la droite pour former un triangle après vers la gauche et ainsi de suite en changeant de côté à chaque fois. Collez le bout de la feuille de brick qui reste à la fin avec de la farine mélangée avec l'eau.
Mettez les triangles dans un plat allant au four et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile.
Mettez-les dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils deviennent bien dorés.

Glace aux noisettes

Une boîte de lait concentré, 250 g de noisettes, 1,2 l de lait et 3 bonnes cuillères de fécule de maïs

Commencer par faire griller les noisettes jusqu'à coloration, ensuite les réduire en poudre. Mélanger avec le lait et la fécule.
Mettre le liquide obtenue dans une casserole puis verser le lait concentré, bien mélanger. Cuire à feu moyen jusqu'à ébullition, mettre dans des petits ramequins ou bols. Décorer de noisettes.

Mini-pains farcis aux olives

500g de semoule fine, 350ml d'eau, levure fraîche, 1/2 sachet de levure chimique, 100ml d'huile d'olive, 2 c. à s. de beurre, sel, 250 g de fromage aux herbes, 50g d'olives noires en rondelles

Dans un saladier, mettre la semoule, le sel, le sucre, la levure, l'huile, le beurre, puis sabler la pâte avec les mains.
Ajouter l'eau et mélanger le tout.
Chauffer une poêle, former une petite boule, l'aplatir un peu, mettez le fromage, les olives, retravailler la pâte, saupoudrer de semoule fine et faire cuire.
Saupoudrer le dessus avec de la grosse semoule et cuire l'autre face.

El maâdnoussia

250 g de viande hachée, 5 ou 6 œufs, 1 gros bouquet de persil, 1 oignon, sel, poivre, cannelle, 1/2 cuillère de beurre, fromage râpé

Dans une poêle, faire revenir la viande et l'oignon haché avec le beurre, le sel, le poivre et la cannelle sur feu moyen, ensuite laisser mijoter 10 minutes.
Verser dessus les œufs battus salés en omelette avec le persil haché.
Mélanger le tout et verser dans un plat beurré allant au four. Faire gratiner pendant 15 mn à 150°C. Ensuite retirer le plat et saupoudrer toute la surface ou de fromage râpé ou de chapelure et de quelques noisettes de beurre puis laisser cuire pendant 10 à 15 mn.

Batata harra

1 kg de pommes de terre cuites coupées en morceaux, 2+ ½ cuillères à café de coriandre moulue, 1+ ½ cuillères à café de piment de Cayenne, 3 cuillères à soupe de coriandre hachée, le jus d'un citron, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, sel, poivre

Chauffer l'huile dans une grande poêle à frire. Ajouter les pommes de terre et les faire frire à feu moyen.
Ajouter la coriandre et le poivre de Cayenne et cuire pendant quelques minutes assaisonnez avec le sel et le poivre.
Ajouter la coriandre fraîche, le jus de citron.

SPÉCIAL RAMADHAN