

Mijoté d'agneau aux artichauts et citrons confits

Morceau de viande d'agneau (gigot), 8 artichauts, 2 citrons confits, 1 oignon coupé en petits morceaux, 20 grosses olives vertes, 2 gousses d'ail hachées, 1/2 botte de coriandre fraîche hachée, 1/2 cuillère à café de cumin moulu, 1/2 cuillère à café de curcuma en poudre, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, le jus d'un citron, sel

Découper la viande en morceaux.
Éplucher l'oignon et l'émincer. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y mettre la viande à colorer, puis ajouter oignon, ail, épices et sel ; couvrir d'eau à hauteur et laisser cuire doucement 50 minutes environ. Casser la queue des artichauts et les couper en 2 pour ne garder que la moitié inférieure ; retirer le foin et arroser les fonds avec le jus de

citron afin qu'ils ne noircissent pas, puis les couper en quatre. Oter la pulpe des citrons confits et ne gardez que l'écorce.
Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajouter à la viande les artichauts, les olives, et les citrons confits. Au dernier moment, quand la viande est cuite et que la sauce est réduite, ajouter la coriandre hachée et dresser dans un plat en terre.



Photos : DR

Batata mchermla

1 kg de pommes de terre, 4 gousses d'ail, 1 c. à café de piment en poudre, 1 c. à café de cumin en poudre, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet de persil ciselé, sel



Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en longueur comme pour les frites ou en carrés. Salez, faites-les dorer dans de l'huile. Retirez-les et égouttez-les.
Faites une sauce avec l'huile, l'ail, les épices, les herbes ciselées et le sel, faites cuire le tout pendant 2 minutes et nappez les frites de cette sauce.

Petits pains au poulet

Pâte feuilletée froide, 150g de blanc de poulet haché, 2 c. à soupe de crème fraîche, 2 cuil. à soupe de persil frais haché, 1/4 de c. à café de sel, poivre, 2 œufs battus



Pour la décoration :
2 c. à soupe de graines de sésame

Dans un bol, mélanger le hachis de poulet avec la crème fraîche, le persil haché, le sel et le poivre. Déposer la préparation dans une poche à douille d'1cm de diamètre et la réserver au frais pendant 30 mn. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte

feuilletée en une abaisse de 3 mm d'épaisseur. Y découper des rectangles de 8 cm de largeur sur 15 cm de longueur (les dimensions peuvent varier selon la taille désirée). Garnir la base de chaque rectangle de crème de poulet. Rouler le rectangle sur lui-même pour obtenir des

petits pains. Les disposer en les espaçant sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.
Les badigeonner d'œuf battu, les saupoudrer de graines de sésame et les faire cuire au four, préchauffé à 190° C, pendant 15 à 20mn. Servir les petits pains à la crème de poulet, tièdes.

Quiche aux tomates, crevettes et câpres



Pâte brisée, quelques tomates, 200 g de grosses crevettes cuites, 2 c. à s. de câpres, 1 pot de crème fraîche, 100 g de fromage râpé, 2 œufs, un petit bouquet de persil, sel et poivre noir

Faire cuire la pâte à blanc. Laver et couper les tomates en rondelles ni trop fines ni trop épaisses, les saler légèrement et les laisser dégorger. Recouvrir toute la base de la tarte avec les rondelles de tomates, disposer par-dessus les crevettes décortiquées, les câpres et parsemer de persil finement ciselé. Dans un saladier, battre avec une fourchette les œufs et la crème liquide, ajouter le fromage râpé et le poivre noir, verser ce mélange, qui est très épais, sur la tarte et faire cuire 20 à 30 minutes dans un four moyen, la surface doit prendre une petite coloration.

ZLABIA

1kg de farine, 20 g de levure de boulanger, 250 g de miel, sel, huile pour la friture



Dans une jatte, disposez la farine en fontaine. Versez la levure délayée dans un verre d'eau tiède. Salez puis pétrissez avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte molle. Couvrez d'un linge et laissez reposer pendant 3 heures. Prenez un morceau de pâte puis faites une couronne. Plongez ensuite les beignets dans de l'huile chaude pour friture. Simultanément, faites chauffer le miel dans la casserole. Lorsque les beignets sont dorés, plongez-les dans le miel et retirez-les puis dressez-les sur un plat.

Petits salés aux olives



5 œufs, 50 g d'olives vertes et noires dénoyautées, 125 g de farine, 20 cl de crème fraîche, 1 sachet de levure, 75 g de gruyère râpé

Mélanger tous les ingrédients, remplir vos moules et déposer sur chaque empreinte une demi-olive.
Enfournez à four préchauffé à 200° pour 10 minutes.