

ROULÉS AUX POIREAUX

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 feuilles de brick
- 1 poireau
- 1 camembert
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- huile pour friture

Préparation

Lavez et émincez le poireau, pelez et hachez les échalotes. Faites les suer dans le beurre. Coupez les feuilles de brick en 2. Taillez le camembert en 4. Sur les ½ feuilles de brick, disposez un peu de fondue de poireau et d'échalotes, le camembert coupé en lamelles. Roulez comme un cigare. Faites frire dans une poêle avec de l'huile très chaude pendant 5 à 10 mn.

TAJINE DE VEAU AUX ARTICHAUTS ET PETITS POIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de veau coupé en petits morceaux
- 1 grosse pincée de safran
- 1 cuiller à café de gingembre moulu
- 1 oignon
- 200 g de petits pois
- 4 à 6 fonds d'artichaut
- une douzaine d'olives confites
- 1 citron confit
- 1 cuiller à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, eau

Préparation

Faites dorer dans le tajine les morceaux de viande avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les oignons émincés et laissez cuire à feu doux pendant 5 mn. Ajoutez les épices (safran, gingembre, sel, poivre) et de l'eau en quantité suffisante pour que la viande baigne aux 3/4. Faites cuire 5 mn puis mettez au four (180°) pendant une heure de telle façon que la viande soit presque cuite. Ajoutez les petits pois et les fonds d'artichaut coupés en 8 et laissez cuire encore pendant ¼ heure. Ajoutez les olives et les citrons coupés en 8 et servez chaud.

SEMOULE À COUSCOUS

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de semoule à couscous
- 1 tablette de bouillon de bœuf
- 50g de beurre
- eau

Préparation

Faites fondre la tablette de bouillon dans ¼ de litre d'eau. Portez à ébullition.

Disposez la semoule dans un saladier. Mouillez à hauteur avec le bouillon et laissez gonfler puis rajoutez le beurre taillé en petit cube. Bien mélangez.

AUMONIÈRES DE POIRES AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 4 feuilles de filo
- 4 cuillers à soupe de miel
- 50 g de sucre
- 1 étoile d'anis
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- ¼ litre d'eau

Pour le coulis

- 250 g de mélanges de fruits rouges (surgelé)
- 100 g de sucre

Préparation

Pelez les poires et évidez-les.

Délayez le miel dans 75 cl d'eau, ajoutez le sucre, l'étoile d'anis et les poires. Portez à ébullition et faites cuire pendant 30 mn (vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau pointu).

Egouttez-les après cuisson.

Pliez en 2 une feuille de filo.

Disposez au centre une poire et pliez la feuille autour de la poire. Fermez l'aumônière ainsi formée avec un cure-dent.

Badigeonnez l'aumônière avec l'œuf battu et faites cuire au four (180°) jusqu'à coloration (5 à 6 mn).

Le coulis

Mettez les fruits rouges et le sucre dans une casserole avec un petit verre d'eau. Laissez bouillir 10 mn. Passez en foulant au chinois pour récupérer le coulis. Laissez refroidir.

ROULEAUX AUX AMANDES

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 feuilles de brick
- 300 g de pâte d'amandes
- 200 g de miel liquide
- 1 œuf
- huile pour la friture

Préparation

Coupez les feuilles de brick en 4. Déposez un petit boudin de pâte d'amande sur un triangle de feuille de brick puis rabattez les côtés et roulez.

Faites frire ces petits rouleaux dans de l'huile très chaude pendant 5 à 10 mn.

Faites tiédir le miel et trempez y les rouleaux avant de les servir.