

Les Mezzés :

Houmous pois chiche, Salade Fatouch, Baba Ghanouj et Rakakat fromage

Recette pour 8 personnes

Houmous :

Pois chiche 250grs
Crème de sésame ou tahina 100grs
Jus de citron 5cls

Mixer l'ensemble des ingrédients. Vérifier l'assaisonnement.

Salade Fatouch :

Laitue 1 pièce
Concombre 1 pièce
Tomates. 4 tomates
Oignon rouge 1 pièce
Ail 1 gousse
Poivron rouge 1 pièce
Persil plat 1 botte
Menthe 1 botte
Huile d'olive PM
Sel PM
Poivre PM
Sumac PM

Laver la laitue, réserver.

Couper concombre, tomates, oignon, poivron et ail en brunoise. Réserver

Ciseler les herbes.

Mélanger et assaisonner avec l'huile d'olive et le sumac.

Assaisonner.

Baba Ghanouj :

3 aubergines
Tahina ou crème de sésame 100 grs
Jus de citron 5cls
Huile d'olive 5cls
2 gousses d'ail

Faire griller les aubergines.

Laisser égoutter 30 minutes.

Oter la chair et mixer avec le reste des ingrédients.

Vérifier l'assaisonnement.

Rakakat fromage :

8 feuilles de brick
Basilic
Persil
Fromage « type Petit Billy »
1 jaune d'oeuf
Sel
Poivre

Laver les herbes et les ciseler.

Mélanger le fromage aux herbes. Assaisonner.

Confectionner les rakakats en roulant le fromage dans la ½ feuille de brick.

Rouler et coller avec le jaune d'oeuf.

Frïre.

Kefta de bœuf, Shish Taouk et pommes de terre à la coriandre

Escalope de poulet : 6 pièces
Sumac Pm
Huile d'olive Pm
Jus de citron 10 cls
Sel Pm
Poivre Pm

Emincer le poulet et le faire mariner avec le reste des ingrédients.
Confectionner les brochettes et cuire à la poêle.

Boeuf haché 500 grs
Oignon 2 pièces
Persil plat ½ botte
Cumin Pm
Cannelle Pm
Sel Pm
Poivre Pm

Eplucher les oignons et les ciseler.
Ciseler le persil.
Mélanger avec la viande hachée et les épices.
Confectionner des petits boudins dans du papier film et enfoncer un pique à brochette.
Réserver au frais.
Cuire à la poêle.

Pommes de terre 1,8 kgs
Coriandre 1 botte
Sel Pm
Poivre Pm
Huile d'olive Pm

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux.
Faire poêler dans l'huile d'olive.
A la fin de cuisson, assaisonner et mélanger avec la coriandre ciselée.

Petit entremet (mouhalabieh) à la rose et baklawa

1 paquet de pâte filo
200 grs de beurre
250 grs de pistaches concassées
100 grs d'amandes concassées
300 grs de sucre
20 cls d'eau
5 cl de jus de citron

Faire un sirop avec le sucre et l'eau.
Concasser les pistaches et amandes y incorporer un peu de sirop, le citron,
Clarifier le beurre.
Beurrer les feuilles de filo et les superposer.
Étaler du mélange de fruits secs. Répéter l'opération et terminer avec des feuilles de filo.
Cuire à 160°C pendant 30 minutes.

Lait 1litre
Maizena 70 grs
Sucre 120grs
Eau de rose

Faire chauffer le lait, y verser de l'eau de fleur de rose et le sucre.
Délayer la maizena dans un peu de lait, l'incorporer au lait chaud et faire épaissir.
Réserver au frais dans des coupes