# SALADE FATOUCH

**Pour 8 personnes préparation mn Cuisson mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 laitue | 1 botte de persil plat |
| 1 concombre | 1 botte de menthe |
| 4 tomates | Huile d’olive |
| 1 oignon rouge | Sumac Pm |
| 1 gousse d’ail | Sel Pm |
| 1 poivron rouge | Poivre Pm |

1. Lavez la laitue, réservée. Coupez concombre, tomates, oignon poivron et ail en brunoise. Réserver. Ciseler les herbes, mélanger et assaisonner avec l’huile d’olive et le sumac.

**RAKAKAT AU FROMAGE**

**Pour 8 personnes préparation mn Cuisson mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 8 feuilles de brick | Fromage type petit billy |
| Basilic | 1 jaune d’œuf (facultatif) |
| Persil plat | Sel et poivre |

1. Laver les herbes et les ciseler. Mélanger le fromage aux herbes. Assaisonner.

2. Confectionnez les rakakat en roulant le fromage dans la ½ feuilles de brick. Roulez et collez avec le jaune d’œuf ou de la farine mélangé avec de l’eau. Frire à la sauteuse ou en friteuse…..