

Ingrédients

- 1 kg de petits pois
- 500 gr de viande de mouton
- 15 gr d'olives confites
- 1 citron confit
- 4 C. à soupe d'huile
- 1/2 C. à soupe de smen
- Gingembre
- Safran
- Sel

Préparation

1. Dans un Tadjine, disposer la viande, l'huile, le smen, le sel, le safran et le gingembre. Couvrir d'eau et laisser cuire à feu doux. Retirer ensuite la viande cuite, verser les petits pois, ajouter un peu d'eau si nécessaire et laisser cuire.
2. Lorsque les petits pois sont presque cuits, ajouter l'écorce de citron coupée en morceaux et les olives blanchies. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse, retirer du feu, puis remettre les morceaux de viande. Servir chaud.

SABNINA 2004

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 1 كغ جلابانة
- 500 غ لحم خروف
- 15 غ زيتون مصبّر
- ليمونة مصبّرة
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 1/2 ملعقة كبيرة سمن
- سكتنجبير
- زعفران
- ملح

طاجين اللحم بالجلابانة

كيفية التحضير

- 1- في طنجرة، ضعي اللحم، الزيت، السمن، الملح، الزعفران و السكتنجبير. غطي الكل بالماء و اتركيه يطهى على نار هادئة. إنزعي بعدها اللحم المطهي و ضعي الجلابانة، ضفي القليل من الماء إذا كان ضروري و اتركيه يطهى.
- 2- عندما تطهى الجلابانة تقريبا، اضيفي قشور الليمون المقطعة إلى قطع و الزيتون المغلي. اتركيه يطهى حتى تتحصلي على صلصة خائفة. إنزعيها من النار، ثم أرجعي قطع اللحم. يقدم ساخناً.

مدونة كتب الطبخ

SABNINA 2004

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 1 chou fleur (1 kg environ)
- 250 gr de viande hachée
- 2 œufs
- 150 gr de farine (STM)
- Poivre noir
- Cumin
- Sel
- Sauce tomate :
- 500 gr de tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 C. à soupe d'huile
- Sel
- Cumin

Préparation

1. Dans de l'eau salée, faire cuire le chou fleur lavé et découpé en dés, l'égoutter et l'écraser à l'aide d'une fourchette. Ensuite, ajouter le poivre noir, le cumin, le sel et la viande hachée.
 2. Lier à l'œuf, puis confectionner de petits cigares, les rouler dans la farine et les faire frire.
 3. D'autre part, préparer la sauce tomate avec les ingrédients cités ci-dessus.
 4. Disposer les cigares dans un plat allant au four, recouvrir de sauce tomate et faire gratiner quelques minutes.
- Remarque : vous pouvez présenter les cigares comme entrée chaude, avec des tranches de pain.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

على الطريقة الترفينة

المقادير

- 1 كرنب (1 كغ تقريبا)
- 250غ لحم مرحي
- 2 بيض
- 150غ فرينة (سيم)
- فلفل أسود
- كمون
- ملح
- صلصة الطماطم :
- 500غ طماطم
- 2 سنينات ثوم
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- ملح
- كمون

كيفية التحضير

في ماء مملح، إطهي الكرنب المغسول و المقطع إلى مكعبات، قطريه و إسحقه بواسطة شوكة. بعد ذلك أضيفي الفلفل الأسود، الكمون، الملح و اللحم المرحي الطاطم بالبيض و شكلي سجائر صغيرة، رمدتها في الفرينة و اقليها.

من جهة أخرى، حضري صلصة الطماطم بالمقادير المذكورة أعلاه.

اسعي السجائر في صينية الفرن، غطيها بصلصة الطماطم و اتركها تتحمر لبضع دقائق.

ملاحظة : يمكنك تقديم السجائر كطبق أول، مع شرائح الليمون.

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

- 1/2 bol de Frik
- 1 kg de poisson (pour soupe de poisson)
- 1 oignon
- 3 à 4 gousses d'ail
- 2 C. à soupe de concentré de tomate
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de céleri
- Safran
- Cumin
- Sel
- Poivre noir

1. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile, l'oignon haché et l'ail écrasé. Ajouter le concentré de tomate dilué dans de l'eau, le céleri, le laurier, le poisson, les épices et le sel, couvrir d'eau et laisser cuire.
2. Passer le bouillon à la moulinette, remettre sur le feu, dès l'ébullition, jeter le Frik, laisser cuire à feu doux. Servir chaud avec du jus de citron.

مدونة كتب الطبخ

فريك بالسمك

كيفية التحضير

المقادير

- 1/2 إناء فريك
- 1 كلغ سمك (لشربة السمك)
- بصلة
- 3 إلى 4 سنينات ثوم
- 2 ملاعق كبيرة طماطم مصبرة
- ورقة رند
- اعراف كرافس
- زعفران
- كمون
- ملح
- فلفل أسود

في دسيسة، حمسي في الزيت، البصل و الثوم المهشمين. أضيفي الطماطم المصبرة المنحلة في الماء، الكرافس، الرند، السمك، التوابل و الملح. غطي الكل بالماء و اتركه يطهى.

مرري الحساء في الطاحونة ثم أعيديه إلى النار، عندما يغلي، ضفي الفريك. اتركه يطهى على نار هادئة. يقدم ساخنا مع عصير الليمون.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 2 cervelles de mouton
- 250 gr de viande hachée
- 1 C. à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 C. à soupe de coriandre en grains
- 1/2 C. à soupe de carvi
- 3 gousses d'ail
- 100 gr de mie de pain
- 6 œufs
- 8 C. à soupe d'huile
- Poivre noir
- Sel
- 2 œufs durs

Préparation

1. Faire dégorger les cervelles dans de l'eau froide vinaigrée, enlever la peau et les vaisseaux.
 2. Mettre l'eau à bouillir avec le poivre noir, le laurier, le céleri, la carotte et le sel.
 3. Pocher les cervelles pendant 10 mn, les égoutter et les couper en petits morceaux.
 4. Faire cuire la viande hachée dans un peu de beurre avec la coriandre, l'ail, le carvi et le sel. Ajouter la cervelle, la mie de pain, 2 C. à soupe d'huile et 6 œufs.
 5. Faire chauffer l'huile restante dans un moule ou un poêlon, verser le mélange (la croûte se forme rapidement). Dès que la Makouda est cuite, démouler aussitôt.
 6. Présenter avec des rondelles d'œufs durs.
- Remarque : vous pouvez faire cette préparation au four, dans un moule à cake.

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 2 مخ الخروف
- 250غ لحم مرحي
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير الليمون
- ورقة رند
- 1 عرف كرافس
- 1 جزر
- 1 ملعقة كبيرة حبيبات كسبر
- 1/2 ملعقة كبيرة كروية
- 3 سنينات ثوم
- 100غ لب الخبز
- 6 بيض
- 8 ملاعق كبيرة زيت
- فلفل أسود
- ملح

المعقودة (الطريقة الأولى)

كيفية التحضير

- يسعي المخ في الماء البارد مع الخل، إنزعي الغشاء الخارجي والعروق.
- يسعي الماء يغلي مع الفلفل الأسود، الرند، الكرافس، الجزر والملح.
- يسعي المخ لمدة 10 دقائق، قطريه و قطعيه إلى قطع صغيرة.
- إلهي اللحم المرحي في قليل من الزبدة مع الكسبر، الثوم، الكروية والملح.
- أسفي في المخ، لب الخبز، 2 ملاعق كبيرة زيت و 6 بيض.
- سخني الزيت المتبقية في مول أو مقلاة، أسكي الخليط (تشكل القشرة بسرعة). عندما تطهى المعقودة، إنزعيها فوراً من المول.
- قدسيها مع دوائر البيض المسلوق.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 500 gr de crevettes
- 6 œufs
- 100 gr de fromage râpé
- 1/2 de litre de lait
- 2 C. à soupe de farine (STM)
- Poivre rouge
- 50 gr de beurre
- Sel
- 1 citron
- Court bouillon :
- 1 carotte
- 4 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Romarin

Préparation

1. Faire cuire les crevettes dans un court-bouillon (1/2 litre d'eau, carotte, ail, laurier, thym, romarin), 30 gr de beurre, puis les égoutter, les décortiquer et les arroser de jus de citron.
2. D'autre part, battre les œufs en omelette, ajouter la farine, le fromage, le lait, les crevettes, verser le tout dans un moule à flan bien beurré et faire cuire à four chaud. Servir chaud avec des tranches de citron.

SABNINA 2004

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

فلاّن بالجمبري

المقادير

- 500 غ جمبري
- 6 بيض
- 100 غ جبن مبشور
- 1/2 لتر حليب
- 2 ملاعق كبيرة فريضة (سيم)
- فلفل أحمر
- 50 غ زبدة
- ملح
- ليمونة
- المرق المتبل :
- 1 جزر
- 4 سنينات ثوم
- ورقة رند
- زعيترة
- إكليل

كيفية التحضير

- 1- أطهى الجمبري في المرق المتبل (1/2 لتر ماء، الجزر، الثوم، الرند، الزعيترة، الإكليل)، 30 غ زبدة، ثم صفيه، قشريه واسقيه بعصير الليمون.
- 2- من جهة أخرى، أخفقي البيض كالعجة، اضيفي الفريضة، الجبن، الحليب، الجمبري. أسكبي الكل في مول الفلان مدهون جيداً بالزبدة و اتركه يطهى في فرن ساخن. يقدم ساخناً مع شرائح الليمون.

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

- 1 tranche de foie (250 gr)
- 250 gr de viande hachée
- 2 oignons
- 2 grosses pommes de terre
- 1 verre à thé de mie de pain
- 6 œufs
- 1 C. à café de carvi
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à café de coriandre
- Sel
- 1/2 C. à café d'Harissa
- Persil
- Beurre
- Citron

1. Faire griller le foie, le couper en dés et le mélanger à la viande hachée, l'oignon coupé finement que vous aurez fait revenir dans un peu de beurre et de cannelle.
2. Ajouter les pommes de terre bouillies, épluchées et écrasées à la fourchette, les épices, la mie de pain, le persil haché et les œufs battus.
3. Verser le tout dans un moule à soufflé beurré, faire cuire à four chaud pendant 20 à 30 mn.
4. Couper en tranches, décorer de rondelles de citron. Servir froid.

مدونة كتب الطبخ

المعقودة (الطريقة الثانية)

المقادير

- 1 شريحة كبد (250 غ)
- 250 غ لحم مرحي
- 2 حبات بصل
- 2 حبات بطاطا كبيرة
- 1 كأس صغير لب الخبز
- 6 بيض
- 1 ملعقة صغيرة كروية
- قرصة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة كسبر
- ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة هريسة
- معدنوس
- زبدة

كيفية التحضير

- 1- إشوي الكبد، قطعيه إلى مكعبات و اخلطيه مع اللحم المرحي، البصل المقطع رقيق و المحمس في قليل من الزبدة و القرفة.
- 2- أضيفي البطاطا المغلاة، المقشرة و المطحونة بواسطة شوكة، التوابل، لب الخبز، المعدنوس المرحي و البيض المخفق.
- 3- أسكبي الكل في مول السوفلي المدهون بالزبدة، ضعيه يطهى في فرن ساخن لمدة 20 إلى 30 دقيقة.
- 4- قطعيها إلى شرائح، زينيها بدوائر الليمون. تقدم باردة.

مدونة كتب الطبخ

SABNINA 2004

Ingrédients

- 4 escalope de veau
- 4 œufs
- 3 C. à soupe d'huile
- 3 à 4 C. à soupe de chapelure
- 4 filets d'anchois
- 1 citron
- Poivre noir
- Sel
- 2 C. à soupe de câpres

Préparation

1. Aplatir les escalopes, saler, poivrer, puis les passer dans l'œuf battu et les rouler dans la chapelure (si vous désirez une croûte bien épaisse recommencez l'opération).
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle, plonger les escalopes et laisser dorer, puis les retourner et les égoutter sur du papier absorbant.
3. Disposer les escalopes dans un plat de service décorer avec les filets d'anchois et les câpres.

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 4 شرائح لحم (عجل)
- 4 بيض
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة خبز مرحي
- 4 أنشوا
- ليمونة
- فلفل أسود
- ملح
- 2 ملاعق كبيرة كابر

كيفية التحضير

- 1- أسطي الشرائح، ضعي فوقها الملح و الفلفل الأسود، ثم أغطسيها في البيض المخفق ورمديها في الخبز المرحي (إذا أردت طبقة سميكة، أعيدي العملية).
- 2- سخني الزيت في مقلاة، أغطسي الشرائح و اتركها حتى تصبح لونها ذهبي، ثم إقليها و قطريها على ورق مصاص.
- 3- ضعي الشرائح في صحن التقديم، زيني بالأنشوا، و الكابر.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 500 gr d'abats (foie, cœur, rognons)
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 150 gr de fromage râpé
- 6 à 7 œufs
- 1 douzaine de diouls
- Sel
- Poivre noir
- 1 citron

Préparation

1. Couper les abats en petits morceaux, ajouter l'oignon grossièrement haché, saler et poivrer. Faire revenir dans un peu de beurre, couvrir d'eau et laisser mijoter.
2. D'autre part, couper les pommes de terre en rondelles fines, les faire frire, les égoutter, puis les mélanger les abats, ajouter le fromage râpé et les œufs battus.
3. Beurrer un moule rond, le chemiser avec 6 feuilles de Diouls, verser le mélange, recouvrir de 6 autres feuilles de Diouls, dorer la dernière au jaune d'œuf, faire cuire à four moyen pendant 20 à 25 mn, servir chaud avec du citron.

مدونة كتب الطبخ

طاجين بالأسلاب

المقادير

- 500 غ أسلاب (كبد، قلب، كلى)
- بصلة
- 2 حبات بطاطا
- 150 غ جبن مبشور
- 6 إلى 7 بيض
- 1 كيس من الديول
- ملح
- فلفل أسود
- ليمونة

كيفية التحضير

- 1- قطعي الأسلاب إلى قطع صغيرة، أضيفي البصل المهشم خشن، الملح و الفلفل الأسود. حمسي الكل في قليل من الزبدة، غطيه بالماء و اتركه يطهى.
- 2- من جهة أخرى، قطعي البطاطا إلى دوائر رقيقة، إقياها، قطريها، ثم أخلطيها مع الأسلاب، أضيفي الجبن المبشور و البيض المخفوق.
- 3- أدهني بالزبدة مول دائري، غلفيه بـ 6 أوراق ديول، أسكبي الخليط، غطيه بـ 6 أوراق ديول أخرى. أدهني الورقة الأخيرة بصغار البيض، أطهيه في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. يقدم ساخناً بالليمون.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

Pâte :

- 80 gr de farine (SIM)
- 100 gr de maïzena
- 80 gr de beurre
- 170 gr de sucre
- 2 à 3 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 citron

Garniture :

- 500 gr de pommes
- 100 gr de sucre
- 50 gr de beurre
- 50 gr de cerneaux de noix

Préparation

1. Recouvrir un moule de papier aluminium, beurrer et saupoudrer de sucre.
2. Peler les pommes, les couper en tranches fines, les disposer en cercle sur le fond du moule, remplir les vides avec les cerneaux de noix.
3. Préparer la pâte : travailler le beurre en crème, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste et le jus de citron, la farine, la maïzena et la levure, ajouter en dernier les blancs d'œufs battus en neige.
4. Verser la préparation sur les pommes, lisser la surface et faire cuire 20 à 30 mn au four.
5. Laisser refroidir et démouler.

مدونة كتب الطبخ

الارتة بالتفاح

المقادير

- العجينة :
- 80 غ فريينة (سيم)
- 100 غ مايزينة
- 80 غ زبدة
- 170 غ سكر
- 2 إلى 3 بيض
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- ليمونة
- التزيين :
- 500 غ تفاح
- 100 غ سكر
- 50 غ زبدة
- 50 غ أنصاف الجوز

كيفية التحضير

اغلي مول بورق الألمنيوم، مدهون بالزبدة و نري عليه السكر.
فادري التفاح، قطعيه إلى شرائح رقيقة، ضعيه على شكل دائري في قاع المول، إملئي الفراغات بأنصاف الجوز.
حضري العجينة : أعجني الزبدة على شكل كريمة، أضيفي السكر، صفار البيض، قشور و عصير الليمون، الفريينة، المايزينة و الخميرة الكيميائية. في الأخير أضيفي بيض البيض المخفوق كالتلج.
أسكبي الخليط على التفاح، ملسي السطح و اتركها تطهى 20 إلى 30 دقيقة في الفرن.
أتركها تبرد و إنزعيها من المول.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 400 gr de pâtes (Tortillons) (STM)
- 150 gr d'olives dénoyautées
- 1 C. à soupe de câpres
- 4 filets d'anchois
- 500 gr de tomates
- 100 gr de margarine
- 4 C. à soupe d'huile
- Ail
- Basilic
- Quelques feuilles d'origan
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Dans une cocotte, faire revenir les filets d'anchois avec l'huile, l'ail et le basilic. Ajouter le coulis de tomates, l'origan, le sel et le poivre. Laisser mijoter 15 à 20 mn.
2. Faire blanchir les olives puis les verser dans la sauce, ainsi que les câpres trempées préalablement dans de l'eau tiède.
3. Entre-temps, faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, puis les verser dans un plat de service, arroser de beurre fondu, mélanger et arroser de sauce. Servir chaud.

مدونة كتب الطبخ

معكرونة بالزيتون

المقادير

- 400 غ معكرونة (تورتيلون) (سيم)
- 150 غ زيتون منزوع النواة
- 1 ملعقة كبيرة كابر
- 4 أنشوا
- 500 غ طماطم
- 100 غ مارغرين
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- ثوم
- حبق
- وريقات زعتر
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

في دسيسة، حمسي الأنشوا في الزيت، الثوم و الحبق. اضيفي عصيدة الطماطم، الزعتر، الملح و الفلفل الأسود، اتركها تطهى 15 إلى 20 دقيقة. اغلي الزيتون ثم اضيفيه للصلصة، كذلك الكابر المبلى مسبقاً في الماء الدافئ. في حين، اطهي المعكرونة في الماء المغلي مع الملح، قطريها، ثم ضعها في طبق التقديم، اسقيها بالزبدة الذائبة، اخلطيها و اسقيها بالصلصة. قدمها ساخنة.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 250 gr de viande de mouton sans os
- 500 gr de fèves fraîches
- 1 gros oignon
- 2 C. à soupe d'huile
- 2 à 3 artichauts
- Cannelle
- Poivre rouge
- Sel
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- 1 œuf
- Citron

Préparation

1. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile la viande coupée en dés et l'oignon râpé, ajouter les épices, le sel et les fèves coupées en petits tronçons, couvrir d'eau et laisser cuire.
2. Ajouter les artichauts et laisser mijoter pendant 10 minutes de cuisson, lier avec le jaune d'œuf, le jus d'un citron, saupoudrer de coriandre et servir.

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 250 غ لحم خروف بدون عظام
- 500 غ فول طري
- بصلة كبيرة
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 2 إلى 3 حبات قرنون
- قرفة
- فلفل أحمر
- ملح
- 1/2 ربة كسبر طري (حشيش)
- بيضة
- ليمون

كيفية التحضير

في سبحة، حمسي في الزيت اللحم المقطع إلى مكعبات و البصل المبشور، أضيفي التوابل، الملح و الفول المقطع إلى قطع صغيرة، غطي الكل بالماء و اتركيه يطهى.
أضيفي القرنون و اتركيه يطهى. في آخر الطهي، اغمدي بصفار البيض، عصير نصف ليمونة، ذري الكسبر و قدميه.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 2 bols de farine (STM)
(1 bol = 250 gr)
 - 1 paquet de levure chimique
 - 2 pots de yaourts nature
 - 1 bol de sucre
 - 1/4 de litre de lait
 - 2 à 3 œufs légèrement battus
- Sirop :
- 1 bol 1/4 de sucre
 - 1/4 de litre d'eau
 - Zeste de citron
 - 2 C. à soupe de jus de citron

مدونة كتب الطبخ

Préparation

1. Dans une terrine, verser la farine, la levure, le sucre. Ajouter les œufs, le lait et les yaourts.
2. Battre au fouet à grande vitesse, verser dans un moule rond beurré et faire cuire au four pendant 40 à 45 mn.
3. D'autre part, préparer le sirop avec les ingrédients cités ci-dessus.
4. A la sortie du four, imbiber le gâteau de sirop.

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 2 إناء فرينة (سيم)
(1 إناء = 250 غ)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 علبة ياغورت طبيعي
- 1 إناء سكر
- 1/4 لتر حليب
- 2 إلى 3 بيض مخفق قليلاً
- الشاربات :
- 1 إناء و 1/4 سكر
- 1/4 لتر ماء
- قشور الليمون
- 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون

كيفية التحضير

- في وعاء، ضعي الفرينة، الخميرة الكيميائية و السكر. اضربي البيض، الحليب و الياغورت. اضربي الكل بسرعة كبيرة بواسطة خلاط يدوي، اضربي في مول دائري مدهون بالزبدة و اتركيه يطهى في الفرن لمدة 40 إلى 45 دقيقة.
- من جهة أخرى، حضري الشاربات بالمقادير المذكورة أعلاه.
- عند إخراجها من الفرن، بللي الحلوى بالشاربات.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 1 poulet
- 1 gros oignon
- 1/2 verre d'huile ou de beurre fondu
- 2 gousses d'ail
- 1/2 B. de persil
- 600 gr de tomates
- 1/2 C. à café de curcuma
- Poivre noir
- Cannelle
- Sel

Préparation

1. Dans une cocotte, à feu très doux, faire dorer dans l'huile le poulet évidé, lavé et découpé en morceaux, avec l'huile (ou le beurre fondu) jusqu'à la cuisson complète.
2. D'autre part, dans une poêle, faire sauter l'oignon et l'ail hachés avec 2 à 3 C. à soupe d'huile.
3. Ajouter les tomates pelées et concassées, les épices et le sel, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 5 à 10 mn. Ajouter les morceaux de poulet et laisser mijoter 10 à 15 mn.
4. Servir chaud avec du riz blanc, parsemé de persil haché.

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- دجاجة
- بصلة كبيرة
- 1/2 كأس زيت أو زبدة ذائبة
- 2 سنينات ثوم
- 1/2 ربطة معدنوس
- 600 غ طماطم
- 1/2 ملعقة صغيرة كبابة
- فلفل أسود
- قرفة
- ملح

كيفية التحضير

في قدر كبيرة و على نار هادئة، حمري الدجاجة المفرومة، المقطعة إلى قطع في الزيت (أو الزبدة ذائبة) حتى تطهى تماماً.
في مقلاة إقلي البصل و الثوم المهشمين في 1 ملاعق كبيرة زيت.
أضفي الطماطم المقشرة و المقطعة، التوابل و الملح، اتركها و اتركها تطهى على نار هادئة لمدة 5 إلى 10 دقائق. أضفي قطع الدجاج و اتركه يطهى 10 إلى 15 دقيقة.
قدم مع الأرز الأبيض، ذري عليه المعدنوس و البصل.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 500 gr de pommes de terre
- 100 gr de crème fraîche
- 1/2 litre de lait
- 1 gousse d'ail haché
- 1 soupçon de noix de muscade râpée

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles assez fines et les disposer dans une cocotte. Verser le lait, ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade râpée, puis porter à ébullition à feu moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites, les éponger en gardant le lait de côté. Les disposer ensuite dans un plat à gratin beurré.
2. D'autre part, réchauffer le lait, ajouter la crème fraîche et l'ail, laisser frémir quelques minutes.
3. Verser le tout sur les pommes de terre, saupoudrer de fromage et faire gratiner au four.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

البطاطا بالكريمة الطازجة

المقادير

- 500 غ بطاطا
- 100 غ كريمة طازجة
- 1/2 لتر حليب
- 1 سنينة ثوم مهشمة
- 1 قرصة جوزة الطيب مبشورة

التحضير

1- غسل البطاطا، غسلها، قطعها إلى دوائر رقيقة
2- في سبحة، أسكب الحليب، أضيفي الملح،
جوزة الطيب المبشورة، ثم أتركها تغلي على
الحرارة حتى تصبح البطاطا مطهية تقريبا.
3- احتفظي بالحليب على جنب. ضعها بعد
الوقت في براتان مدهون بالزبدة.
4- في أطباق، سطني الحليب، أضيفي الكريمة
الطازجة و الثوم و اتركه يغلي بضع دقائق.
5- نال على البطاطا غطيه بالجبن و حمريه
في الفرن

مدونة كتب الطبخ

Poulet à la vapeur

Ingrédients

- 1 poulet
- 1/2 C. à soupe de cumin
- 1 C. à soupe de poivre rouge
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1. Vider et flamber le poulet, le rincer et le découper en morceaux. Les disposer dans une terrine, ajouter les épices et le sel, bien fouetter et laisser une heure au frais.
2. Remplir le bas d'un couscoussier d'eau à ébullition, placer les morceaux de poulet à l'intérieur, le haut, bien couvrir d'un torchon, appliquer un couvercle et laisser cuire.
3. Servir chaud, accompagné de cumin.

SABNINA 2004

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- دجاجة
- 1/2 ملعقة كبيرة كمون
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1- يغلى الدجاجة، تغسلها و قطعها إلى قطع.
2- توضع في وعاء، أضفي التوابل و الملح، حكها جيداً.
3- تتركها لمدة ساعة في الثلاجة.
4- توضع في قدر بالماء و التركيبة يغلي، ثم ضعي الكسكاس
5- توضع في قدر و ضعي قطع الدجاج، ثم غطيه جيداً بقماش،
6- تترك الغطاء و التركيبة يطهى.
7- تتركها لمدة 45 دقيقة فوقاً بالكمون.

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

Pâte :

- 200 gr de farine (STM)
- 100 gr de beurre ramolli
- 100 gr de sucre
- 2 à 3 jaunes d'œufs
- Zeste de citron

Crème :

- 3 œufs
- 300 gr de sucre
- 100 gr de beurre ramolli
- 3 citrons
- 1 C. à café de maïzena

1. Pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en dés, bien malaxer tout et ramasser avec les jaunes d'œufs.
 2. Ensuite, étaler la pâte, foncer des moules à tartelettes, piquer le fond et faire cuire au four.
 3. La crème : travailler en mélange mou les œufs et le sucre, ajouter le beurre ramolli, le zeste de citron et la maïzena, verser dans une casserole et faire épaissir au bain-marie en tournant sans arrêt (sans laisser bouillir).
 4. Garnir les fonds de tartelettes de crème et décorer avec des rosaces de crème chantilly et de la crème au beurre.
- Remarque : vous pouvez remplacer le citron par l'orange.

مدونة كتب الطبخ

SABNINA 2004

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- العجينة :
- 200 غ فريشة (سيم)
- 100 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر
- 2 إلى 3 صفار بيض
- قشور الليمون
- الكريمة :
- 3 بيض
- 300 غ سكر
- 100 غ زبدة طرية
- 3 حبات ليمون
- 1 ملعقة صغيرة ماييزينة

كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي الفريشة، السكر و الزبدة
إلى معاينات، امزجي الكل جيداً و أجمعي بصفار
البيض و اتركها تطهى.
2. اخلطي البيض و السكر على شكل خليط رغوي،
أضفي الزبدة الطرية، عصير الليمون و الماييزينة،
الزبدة في قدر و اتركه يخبز في حمام مائي مع التحريك
دون توقف (دون تركه يغلي).
3. اخلطي التارتلات بالكريمة و زيني بورود بكريمة
أو بارتلة الزبدة.

مدونة كتب الطبخ

SABNINA 2004



Ingrédients

- 1 kg de carottes
- 100 gr de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 50 gr de beurre
- 1/4 de litre d'eau
- Persil
- Sel

Préparation

1. Peler et gratter les carottes, les émincer et mettre dans une casserole avec l'eau, le beurre et le sel.
2. Laisser cuire à découvert pendant 20 minutes jusqu'à évaporation complète de l'eau.
3. Battre légèrement le jaune d'œuf et la crème fraîche, verser le tout sur la carotte, mélanger et saupoudrer de persil haché. Servir accompagné de viande.

SABNINA 2004

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 1 كغ جزر
- 100غ كريمة طازجة
- 1 صفار بيض
- 50غ زبدة
- 1/4 لتر ماء
- معدنوس
- ملح

كيفية التحضير

- 1- الجزر، قطعه رقيق و ضعيه في قدر مع الماء،
2- اذني الجزر بدون غطاء لمدة 20 إلى 25 دقيقة حتى
3- صفار البيض و الكريمة الطازجة، أسكبي
الجزر في القدر، اطلطي و نري المعدنوس المهشم.
4- زبدة و الملح.

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 1 kg de sardines
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 3 C. à soupe d'huile
- 1 poignée de riz
- Persil
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en deux dans le sens de la longueur et les couper en deux façon à obtenir des barquettes.
2. Préparer la farce : enlever la tête et l'épine des sardines, bien malaxer, ajouter l'ail haché, le riz, le sel et le poivre, bien malaxer, puis farcir les pommes de terre.
3. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile l'oignon haché, le sel et le poivre, pendant 5 minutes. Mouiller avec 2 verres d'eau, dès ébullition ajouter les pommes de terre, laisser cuire.
4. Servir avec des tranches de citron.

مدونة كتب الطبخ

الحمية بالمرورين

المقادير

- 1 كغ سردين
- 1 كغ بطاطا
- بصلة
- 4 سنينات ثوم
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 كمشة أرز
- معدنوس
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

1- تقطع البطاطا، قاطعها بالطول إلى نصفين و احفرها
فيها من على باركات.
2- انزع السردن و اس و شوك السردن، أعجنه
في المصفاة مع الثوم المسحوق، المعدنوس المهشم، الأرز،
و الفلفل. أعجنه مرة أخرى ثم أحشي البطاطا.
3- سخني الزيت، البصل المهشم، الملح
في المقلاة لمدة 10 دقائق. بللي بكاسين (2) ماء و عند
الغلي، أتركيها تطهى.
4- أتركيها تطهى مع الليمون.

مدونة كتب الطبخ

Beignets à l'orange

Ingrédients

- 4 tasses de mie de pain
- 1 verre de lait environ
- 3 œufs
- 2 oranges
- Chapelure
- Sucre glace
- Quelques amandes pour la décoration
- Huile de friture

Préparation

1. Faire tremper la mie de pain dans du lait tiède, essorer, puis ajouter 2 œufs, la chapelure et le zeste d'une orange.
2. Confectionner des petites boules, les rouler dans l'œuf, les rouler dans la chapelure mélangée avec le zeste d'orange, les faire frire, les égoutter et les arroser de jus d'orange.
3. Ensuite, les saupoudrer de sucre glace et d'amandes grillées et concassées. Servir chaud.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 4 كؤوس لب الخبز
- 1 كأس حليب تقريباً
- 3 بيض
- 2 حبات برتقال
- خبز مرحي
- سكر ناعم
- بعض حبات لوز للتزيين
- زيت للقلي

كيفية التحضير

- 1- في إناء الخلاط الكهربائي، نضع الحليب الدافئ، أعصيره، البيض، 2 بيض، عصير و قشور برتقالة .
2- نضع الخبز المرحي الممزوج بقشور البرتقال، أقلبها، أقلبها و أسفبها بعصير البرتقال .
3- نضع الزيت في المقلاة الساخنة و اللوز المحمّر و المكسر .
4- نضع الخليط في الزيت الساخن و نقليه حتى يتحمر و نخرجها من الزيت و نضعها في صحن و نرشها بالسكر الناعم و اللوز المحمّر و المكسر .

Ingrédients

- 1 botte d'épinards
- 2 à 3 pommes de terre
- 2 œufs
- 100 gr de chapelure
- 100 gr de farine (STM)
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée et les écraser encore chaudes.
2. Équeuter les épinards, les laver, les couper en lanières et les faire cuire à la vapeur.
3. Dans une terrine mélanger les deux préparations, assaisonner, confectionner des cylindres, rouler dans la farine, les œufs, puis dans la chapelure. Ensuite, les faire frire et les égoutter.
4. Servir avec des tranches de citron.

مدونة كتب الطبخ

المقادير (السلق)

المقادير

- 1 ربة سبانخ (سلق)
- 2 إلى 3 حبات بطاطا
- 2 بيض
- 100 غ خبز مرحي
- 100 غ فرينة (سيم)
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

1- اذني البطاطا في الماء المملح و إسحقها و هي
الذ في ذبول السلق، اغسله و قطعه إلى قطع، ضعيه
بطاطا على البخار.
في وعاء اخلطي الخليطين، تبلي، شكلي سجائر.
و ادريها في الفرينة، البيض ثم الخبز المرحي.
بعد ذلك اقليها و قطريها.
القدم مع شرائح الليمون.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

- 500 gr de farine (STM)
- 2 œufs
- 2 C. à soupe de beurre fondu
- 4 C. à soupe de sucre
- 2 C. à café de levure instantanée (de boulanger)
- Lait tiède

1. Dans une terrine, travailler la farine et le beurre fondu. Ajouter les œufs, le sucre et la levure, puis verser le lait tiède jusqu'à obtenir d'une pâte molle.
2. Laisser lever la pâte, puis l'étaler sur une surface farinée, découper des rondelles et laisser lever encore une fois.
3. Ensuite, faire frire dans un bain d'huile chaud, égoutter bien et saupoudrer de sucre semoule ou de sucre glace.

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 500 غ فرينة (سيم)
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- 4 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق صغيرة خميرة فورية (خميرة الخبز)
- حليب دافئ

كيفية التحضير

في وعاء، اخلطي الفرينة و الزبدة الذائبة. اضيفي البيض، السكر و الخميرة، ثم اسكبي الحليب الدافئ على الخليط على عجينة طرية.

اتركي العجينة تخمر، ثم ابسطيها على سطح مرشوش بالفرينة، قطعي دوائر ثم اتركها تخمر مرة أخرى.

بعد ذلك، اقليها في حمام زيتي ساخن، قطريها جيداً و رديها في السكر المسحوق أو السكر الناعم.

مدونة كتب الطبخ



Ingrédients

Pâte :

- 250 gr de farine (STM)
- 2 œufs
- Sel
- Eau (si nécessaire)

Farce :

- 200 gr de viande hachée
- 50 gr de mie de pain
- 1 oignon
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail

Sauce tomate :

- 500 gr de tomates
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1. Dans un saladier, tamiser la farine et le sel, verser un puits au centre, verser les œufs battus et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Pétrir pendant 5 mn, puis laisser reposer pendant 30 mn.
2. Préparer la farce (comme pour les boureks). Étaler la pâte, couper des bandes de 10 cm de large, déposer 1 cuillère à café de farce en laissant un espace de 5 cm. Badigeonner ensuite la pâte avec 1 jaune d'œuf battu, puis la replier et refermer les bords pour bien sceller.
3. Couper la pâte entre chaque tas de farce avec un couteau (ou une roulette), puis faire cuire 10 min dans une grande casserole d'eau bouillante et laisser égoutter.
4. Dans un plat à gratin beurré, verser quelques cuillerées de sauce tomate, disposer les raviolis, verser de sauce tomate, parsemer de fromage râpé (facultatif) et faire cuire.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- العجينة :
- 250 غ فريينة (سيم)
 - 2 بيض
 - ملح
 - ماء (للضرورة)
- الحشو :
- 200 غ لحم مرحي
 - 50 غ لب الخبز
 - بصلة
 - بيضة
 - سنينة ثوم
- صلصة الطماطم :
- 500 غ طماطم
 - 2 ملاعق كبيرة زيت
 - بصلة صغيرة
 - سنينة ثوم
 - 2 عرقين معدنوس
 - ملح

كيفية التحضير

- في إناء، تحريبي الفريينة و الملح. ضعي حفرة في الوسط، اتركي البيض المخفوق و اخلطي حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. اعجنها لمدة 5 دقائق، ثم اتركها ترتاح لمدة 30 دقيقة.
- الحشو (كالبوراك) :
- أترطي العجينة، قطعي أشرطة عرضها 10 سم، ضعي ملعقة صغيرة من الحشو و اتركي فراغ 5 سم. أطلي بعدها العجينة بصفار البيض المخفوق، ثم اطويها و اغلقي الأطراف لإصاقها. ضعي العجينة بين كل كومة حشو بالسكين أو (الجرارة)، ثم اطويها 10 دقائق في قدر كبير مملوء بالماء المغلي و اتركيها تقطر.
- في دول براتان مدهون بالزبدة، أفرغي بضع ملاعق صغيرة من صلصة الطماطم، ضعي الرافيولي، غطيها بصلصة من اللحم، تزي الجبن المبشور (إختياري) و ضعيها تتحمر.

مدونة كتب الطبخ



Ingrédients

(pour 6 à 8 crêpes)

Farce :

- 250 gr de hachis de volaille cuit
- 250 gr de champignons
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 4 à 5 C. à soupe de lait
- 150 gr de chapelure
- 3 C. à soupe de beurre
- 150 gr de fromage râpé

Préparation

1. Couper les champignons en petits morceaux et les faire sauter au beurre dans une poêle jusqu'à légère coloration.
2. Préparer la farce : dans un saladier, mélanger les champignons, le hachis de volaille, l'oignon et l'ail hachés. Assaisonner, puis garnir chaque crêpe de 2 C. à soupe de farce et les rouler.
3. Plonger ensuite les crêpes une à une dans les œufs battus avec le lait, les rouler dans la chapelure et les faire dorer dans une poêle, dans un peu d'huile.
4. Servir les crêpes chaudes.

مدونة كتب الطبخ

الفاطرين البولونية مملحة

المقادير

- 6 ل إلى 8 فطائر
- الحشو:
- 250 غ دجاج مرحي و مطهي
- 250 غ ففاج
- بصلة كبيرة
- سنينة ثوم
- 2 بيض
- 4 إلى 5 ملاعق كبيرة حليب
- 150 غ خبز مرحي
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- 150 غ جبن مبشور

كيفية التحضير

- 1- تقطعي الففاج إلى قطع صغيرة و حمسيه في الزبدة في مقلاة حتى يكسب لون خفيف.
- 2- يطبخ الحشو في إناء، أخلطي الففاج، الدجاج المرحي، البصل و الثوم المهشمين.
- 3- أباي، ثم إملي كل فطيرة بملعقتين من الحشو و لفيها.
- 4- أخلطي الفطائر الواحدة تلو الأخرى في البيض المخفوق مع الحليب، رمديها في الخبز المرحي و صغريها في مقلاة، في قليل من الزيت.
- 5- أقدم الفطائر ساخنة.

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

- 1 langue de veau
(500 gr environ)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 C. à soupe d'huile
- 1/2 bouquet de persil
- 300 gr d'olives dénoyautées
- 1 C. à café de farine (STM)
- Sel
- Poivre noir

1. Faire tremper la langue de veau dans de l'eau vinaigrée pendant 2 heures, puis la brosser, la laver et la faire blanchir pendant 10 à 15 mn.
 2. Entre-temps, faire bouillir deux fois en changeant l'eau à chaque fois.
 3. Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile la langue en cubes (ou en rondelles), avec l'oignon et l'ail hachés, le poivre et le sel, pendant 5 à 10 mn. Couvrir d'eau, laisser cuire à feu doux, puis ajouter les olives, laisser mijoter 10 à 15 mn, lier la sauce avec la farine et ajouter le persil haché.
- Remarque : Vous pouvez faire une sauce rouge en ajoutant une tomate fraîche et 1 C. à café de concentré de tomate et du poivre rouge.
- Vous pouvez également ajouter des champignons.

مدونة كتب الطبخ

لسان العجل بالزيتون

كيفية التحضير

- 1 لسان عجل (500غ تقريباً)
- بصلة
- 2 سنينات ثوم
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1/2 ربطة معدنوس
- 300غ زيتون منزوع النواة
- 1 ملعقة صغيرة فرينة (سيم)
- ملح
- فلفل أسود

- 1- أغطسي لسان العجل في الماء المثلل لمدة ساعتين، ثم نظفيه بالفرشاة، أغسله و ضعيه يغلي لمدة 10 إلى 15 دقيقة .
 - 2- في حين غليه مرتين مع تغيير الماء في كل مرة.
 - 3- في دسيسة، حمسي في الزيت اللسان المقطع إلى مكعبات (أو دوائر)، مع البصل و الثوم المهشمين، الزيتون، الملح لمدة 5 إلى 10 دقائق . غطيه بالماء، أتركه يطهى على نار هادئة، ثم أضيفي الزيتون، أتركه يطهى لمدة 10 إلى 15 دقيقة. أعقدي الصلصة بالفرينة و أضيفي المعدنوس المهشم.
- ملاحظة : يمكنك تحضير صلصة حمراء بإضافة حبة

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 250 gr de pommes de terre
- 250 gr de poisson cuit
- 1 oignon râpé
- 2 à 3 œufs (selon grosseur)
- 1/2 bouquet de persil
- 75 gr de beurre
- 100 gr de farine (SIM) environ

Préparation

1. Faire bouillir les pommes de terre dans l'eau salée, les écraser en purée, puis dessécher sur feu doux avec un peu de beurre.
2. Faire revenir l'oignon dans le reste de beurre, mélanger tous les ingrédients, puis ajouter le poisson émietté, saler, poivrer. Ajouter les œufs, bien malaxer, puis confectionner les beignets (en boules ou d'autres formes), les aplatir, les rouler dans la farine, les faire frire, puis les égoutter sur du papier absorbant.

مدونة كتب الطبخ

فطائر السمك

المقادير

- 250 غ بطاطا
- 250 غ سمك مطهي
- بصلة مهشمة
- 2 إلى 3 بيض (حسب الحجم)
- 1/2 ربطة معدنوس
- 75 غ زبدة
- 100 غ فرينة (سيم) تقريبا

كيفية التحضير

- 1- غلي البطاطا في الماء المملح، إسحقها على شكل عصيدة، جففيها على نار هادئة مع قليل من الزبدة.
- 2- حمسي البصل في الزبدة المتبقية، أخلطي جميع المقادير، ثم أضيفي السمك المفتت، الملح و الفلفل. أضيفي البيض، أعجيني جيدا، ثم شكلي فطائر (على شكل كريات أو أشكال أخرى)، أبسطيها، لفيها في الفرينة. أقلبها ثم قطريها في ورق مصاص.

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

- 1 langue de veau (500 gr)
- 500 gr de tomates
- 1/2 oignon
- 3 C. à soupe d'huile
- 2 à 3 gousses d'ail
- 1/2 C. à soupe de concentré de tomate
- 200 gr de champignons
- Sel
- Poivre noir
- Court-bouillon :
- 1 carotte
- 1 feuille de laurier
- Thym
- Persil

مدونة كتب الطبخ

1. Préparer la langue (voir page 54), la faire cuire dans un court-bouillon avec tous les ingrédients cités ci-dessus, puis la découper en cubes (ou en rondelles).
2. Entre-temps, dans une cocotte, faire revenir les tomates concassées, le concentré de tomate dilué dans un verre d'eau, l'oignon et l'ail hachés, l'huile, le sel et le poivre.
3. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 mn, puis ajouter les morceaux de langue et les champignons.
4. Laisser encore cuire 10 mn, puis servir, parsemé de persil.

لسان عجل بصلة الطماطم

كيفية التحضير

المقادير

- 1 لسان عجل (500 غ)
- 500 غ طماطم
- 1/2 بصلة
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 2 إلى 3 سنينات ثوم
- 1/2 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 200 غ ففاح
- ملح
- فلفل أسود
- المرق المتبل :
- اجزر
- ورقة رند
- زعيترة
- معدنوس

- 1- حضري اللسان (انظري الصفحة رقم 54) ، اتركه يطهى في المرق المتبل مع كل المقادير المذكورة اعلاه، ثم قطعيه إلى مكعبات (أو دوائر).
- 2- في نفس الوقت، في دسيسة، حمسي الطماطم المرحية، الطماطم المصبرة المنحلة في كأس ماء، البصل و الثوم المهشمين، الزيت، الملح و الفلفل.
- 3- اتركي الكل يطهى على نار هادئة لمدة 15 إلى 20 دقيقة، ثم اضيفي قطع اللسان و الففاح.
- 4- اتركه يطهى أيضاً 10 دقائق، ثم قدميه و نري المعدنوس.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

Pâte :

- 200 gr de farine (SIM)
- 100 gr de beurre ramolli
- 100 gr de sucre
- 2 jaunes d'œufs (ou un œuf entier)

Garniture :

- 200 gr de crème fraîche
- 1/2 verre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 30 gr de sucre cristallisé
- Vanille
- 2 C. à soupe de sucre glace

Préparation

1. La pâte : dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en dés, bien malaxer le tout et ramasser avec les jaunes d'œufs.
2. Ensuite, étaler la pâte, foncer un moule à tarte, piquer le fond et faire cuire à blanc.
3. D'autre part, préparer la crème brûlée : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille, ajouter la crème fraîche et le lait et continuer à battre.
4. La verser ensuite sur le fond de la tarte, faire cuire à four chaud pendant 35 à 40 mn environ.
5. Laisser la tarte refroidir complètement, saupoudrer la tarte de sucre glace, recouvrir les bords de papier aluminium (pour ne pas qu'ils brûlent) et placer sous le grill préchauffé pour caraméliser dessus.

مدونة كتب الطبخ

تارتة بالكريمة المحروقة

المقادير

- العجينة :
- 200غ فريينة (سيم)
- 100غ زبدة طرية
- 100غ سكر
- 2 صفار بيض (او بيضة كاملة)
- التزيين :
- 200غ كريمة طازجة
- 1/2 كاس حليب
- 4 صفار بيض
- 30غ سكر مسحوق
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم

كيفية التحضير

- 1- العجينة : في وعاء، اخلطي الفريينة، السكر و الزبدة المقطعة إلى مكعبات، امزجي الكل جيداً و اجمعيه بصغار البيض.
- 2- بعد ذلك، ابسطي العجينة، ضعها في مول التارتة، اثقي القاع و اتركها تطهى على بياض.
- 3- من جهة أخرى، حضري الكريمة المحروقة : اخفقي صفار البيض مع السكر و الفانيليا . اضيفي الكريمة الطرية و الحليب و واصل الخفق.
- 4- اسكبي الخليط في قاع التارتة، اتركها تطهى في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة تقريباً.
- 5- اترك التارتة تبرد تماماً و نري عليها السكر الناعم، غطي الحواف بورق الألمنيوم (حتى لا تحترق) و ضعها تحت الشواية المسخن مسبقاً حتى يصبح السطح كالكراميل.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

Ingrédients

- 1 douzaine de diouls
- 200 gr de viande hachée
- 2 carottes râpées
- 2 oignons verts
- Quelques lanières de chou
- 100 gr de champignons
- 2 gousses d'ail
- Poivre noir
- Gingembre
- Sel
- 3 C. à soupe d'huile

Préparation

1. Préparer la farce : dans une poêle, chauffer l'huile, ajouter la viande hachée, les légumes et les épices. Faire sauter le tout, puis retirer du feu et laisser refroidir.
2. Étaler les feuilles de diouls, déposer 1 C. à soupe de farce, rouler pour former des cigares et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.
3. Retirer du feu, laisser égoutter et présenter sur un lit de laitue ou de persil.

مدونة كتب الطبخ

سجائر بالخضر

المقادير

- 1 كيس ديول
- 200غ لحم مرحي
- 2 حبات جزر مبشورة
- 2 حبات بصل أخضر
- بعض أوراق الكرنبيط
- 100غ ففاح
- 2 سنينات ثوم
- فلفل أسود
- سکنجبیر
- ملح
- 3ملاعق كبيرة زيت

كيفية التحضير

- 1- حضري الحشو : في مقلاة، سخني الزيت، أضيفي اللحم المرحي، الخضر و التوابل.
حمسي الكل، ثم أنزعيه من النار و اتركيه يبرد.
- 2- أفرشي أوراق الديول، ضعي ملعقة كبيرة من الحشو، لفيها لتشكلي سجائر و اقليها حتى تصبح مقرمشة و محمّرة .
- 3- أنزعيها من النار، قطريها و قدميها على فراش من السلطة أو المعدنوس.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

- 1 kg d'escargots
- 1 poignée de thym sauvage
- 300 gr de riz
- 1 tomate concassée
- 4 C. à soupe d'huile
- 4 à 5 gousses d'ail
- Safran
- Poivre noir
- Sel

1. Faire jeûner les escargots pendant 2 jours, les laver ensuite à grande eau plusieurs fois, les trier, les mettre pendant quelques minutes dans une bassine salée et vinaigrée (afin qu'ils rendent leur mucus), puis les égoutter et les rincer 2 à 3 fois.
2. Ensuite les faire cuire, sur feux doux, dans une marmite remplie d'eau, ajouter le thym et le sel, laisser cuire.
3. Dans une cocotte, faire revenir la tomate concassée, le concentré de tomate dilué dans 1/2 verre d'eau, l'ail haché, l'huile, le sel, le poivre et le safran. Couvrir d'eau (3 fois le volume du riz) et laisser cuire. Verser ensuite le riz en pluie et continuer la cuisson.
4. Egoutter les escargots, les ajouter dans la cocotte et laisser mijoter quelques minutes. Servir.

مدونة كتب الطبخ

حلزونان بالارز

كيفية التحضير

المقادير

- 1 كغ حلزونان
- 1 كمشة زعيترة برية
- 300 غ أرز
- حبة طماطم مرحية
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- 4 إلى 5 سنينات ثوم
- زعفران
- فلفل أسود
- ملح

- 1- صومي الحلزونان لمدة يومين، اغسليها عدة مرات بالماء. افرزيها، ضعها لبضع دقائق في وعاء مملح و مخل (حتى يخرج مخاطها)، ثم قطريها و اغسليها بالماء 2 إلى 3 مرات.
- 2- اطيها بعد ذلك، على نار هادئة، في طنجرة مملوءة بالماء، اضيفي الزعيترة، الملح، اتركه يطهى.
- 3- في دسيعة حمسي الطماطم المرحية، الطماطم المصبرة المنحلة في 1/2 كأس ماء، الثوم المهشم، الزيت، الملح، الفلفل و الزعفران. غطيه بالماء (3 مرات حجم الأرز) و اتركه يطهى. ضعي الأرز كالمطر و استمري في الطهي.
- 4- قطري الحلزونان، اضيفيها للدسيعة و اتركها تطهى بضع دقائق. قدميها.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

Préparation

Ingrédients

- 1 lapin (1,5 kg)
- 1 tête d'ail
- 3 à 4 carottes
- 150 gr de champignons
- 1 piment rouge
- Sel
- Poivre rouge
- 3 à 4 C. à soupe d'huile

1. Vider, laver et découper le lapin. Préparer la Dersa en pilant l'ail et le piment.
2. Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de lapin, la dersa diluée dans 1/2 verre d'eau, l'huile, le sel et le poivre rouge pendant 10 mn. Couvrir à peine d'eau et laisser encore cuire 15 mn.
3. Ajouter les carottes, continuer la cuisson, puis ajouter les champignons et laisser mijoter 10 mn environ.
4. Disposer les morceaux de lapin dans un plat de service, entourer de carottes et de champignons, arroser de sauce.

مدونة كتب الطبخ

أرنب بصلصة حارة

المقادير

- 1 أرنب (1,5 كغ)
- 1 رأس ثوم
- 3 إلى 4 حبات جزر
- 150 غ ففّاع
- 1 حار أحمر
- ملح
- فلفل أحمر
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة زيت

كيفية التحضير

- 1- اغسلي، اغسلي و قطعي الأرنب. حضري الدرسة بدرس الثوم والحار.
- 2- في دسيسة، حمسي قطع الأرنب، و الدرسة المنحلة في 1/2 كأس ماء، الزيت، الملح و الفلفل الأحمر لمدة 10 دقائق. غطيه بقليل من الماء و اتركه يطهى أيضاً لمدة 15 دقيقة.
- 3- أضيفي الجزر و اكملّي الطهي، ثم أضيفي الففّاع و اتركه يطهى لمدة 10 دقائق تقريباً.
- 4- ضعي قطع الأرنب في طبق التقديم، أحيطيها بالجزر و الففّاع واسقيها بالصلصة.

SABNINA 2004

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ