

Tabboulé

Ingrédients

3 tomates

3 oignons nouveaux

4 bouquets de persil plat

½ bouquet de menthe

1 cuillère à soupe de bourghol fin

2 citrons

huile d'olive

sel

salade (romaine) ou chou

- hacher finement l'oignon
- couper les tomates en petits dés
- réunir le persil en bouquet et ciseler au couteau le plus finement possible
- effeuiller la menthe et l'émincer, à la dernière minute pour qu'elle ne noircisse pas
- mélanger le tout

Sayyadiyé

riz au poisson

Ingrédients

1 kg de filet cabillaud	pour la sauce
400 g de riz	1 cu à soupe de farine
4 oignons	1 noix de beurre
1 cu de carvi	1 citron (jus)
2 cu de cumin	
pignons de pin	
amandes	
1 litre de fumet de poisson	
huile d'olive	
sel	

- faire dorer les pignons de pin et les amandes
- couper 2 oignons en demi-lunes très fines, les faire frire jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et croustillants. Les étaler sur du papier absorbant
- Hacher grossièrement les autres oignons, les faire revenir dans l'huile à feu vif, ajouter le fumet de poisson, les épices et le sel. Cuire 15 minutes à feu doux, filtrer et réserver
- Faire cuire le riz dans le jus de cuisson
- Faire griller le poisson au four (ou dans une poêle antiadhésive)
- La sauce : faire revenir la farine dans le beurre, ajouter le jus de cuisson, puis le citron avant de servir

Présentation : dans un plat, le riz avec le poisson, les oignons, les pignons de pin et les amandes. La sauce à part

Variante: la sauce tarator

4 cu à soupe de tahiné (crème de sésame)

le jus de 2 citrons

eau

1 gousse d'ail écrasée

sel

- Mélanger le tout

Et pour l'apéro...

Mélanger du Zaatar et de l'huile d'olive, étaler sur une pâte feuilletée, découper en carrés et passer au four...

Khcheif

Salade d'abricots secs à la rose

Ingrédients

400 g d'abricots secs

50 g de raisins secs sultanines

100 g de raisins secs de Corinthe

50 g de pignons de pin

50 g de pistaches décortiquées non salées

50 g d'amandes entières

5 cl d'eau de fleur d'oranger

5 cl d'eau de rose

La veille : Mettre à tremper séparément dans de l'eau fraîche les raisins de Corinthe, les pistaches, les amandes, les pignons de pain à couvert pendant toute la nuit

4 heures avant

- Ajouter aux raisins de Corinthe et leur eau : les abricots, les raisins sultanines, l'eau de rose et l'eau de fleur d'oranger, puis réserver au frais
- Egoutter les amandes, les pistaches et les pignons de pin, enlever la peau des pistaches et des amandes
- Mélanger le tout et garder au frais minimum 4 heures, jusqu'au moment de servir