

La cuisine africaine

★ 15 recettes ★



1. Perches d'eau douce au piment
2. Bœuf à l'africaine
3. Poulet fumé à la pâte d'arachide
4. Keftas de bœuf
5. Soupe Harira - Maroc
6. Cig Köfte (boulettes crues) - Turquie
7. Couscous tunisien
8. Tajine de chèvre fumée
9. Ravitoto au porc - Madagascar
10. Saka-saka (feuilles de manioc) - Congo
11. Bananes plantains
12. Turkish pide (pain turc)
13. Baghrir (crêpes mille trous) - Maroc
14. Kalb el louz (cœur d'amandes) - Algérie
15. Cornes de gazelle

1. Perches d'eau douce au piment

Recette proposée par **Maëva** du blog « Aux saveurs de chez moi »

Blog Certi'Ferme

Type : **Plat** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **15 min** • Cuisson : **90 min** • Pour : **6 pers**

Ingrédients :

- ★ 2 perches d'eau douce congelées
- ★ 2 belles tomates coupées en quartiers
- ★ 1 petit piment entier
- ★ 2 cuillères à café de concentré de tomates
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- ★ Ciboulette ciselée (ou du poireau entier)
- ★ Thym
- ★ 3 oignons émincés
- ★ 7 à 8 gousses d'ail coupées en gros morceaux
- ★ Sel



Préparation :

- Laissez décongeler les perches dans une grande marmite d'eau froide pendant une heure.
- Ensuite, écaillez et videz le poisson si ce n'est déjà fait. Lave-les bien et coupez chaque perche en trois parties de taille égale.
- Déposez les morceaux dans un faitout avec les oignons, l'ail, la ciboulette, le thym, les tomates, l'huile et le concentré de tomates. Versez de l'eau à hauteur des ingrédients (pas plus car le poisson va rejeter son eau) et salez à votre goût. Laissez mijoter ainsi à couvert à feu moyen-doux durant 30 minutes, puis déposez le piment entier.
- Quinze minutes après, retirez le piment et réservez-le. Poursuivez alors la cuisson pendant une heure à feu doux en secouant un peu le faitout pour mélanger (mais ne remuez pas à la spatule pour ne pas casser le poisson). Stoppez le feu, remettez le piment et couvrez.
- Au moment de servir, réchauffez la préparation et servez avec le piment encore entier.

Le conseil du chef :

Dégustez bien chaud avec du citron, de l'oseille, des bananes plantains et/ou du fufou (semoule de blé). Si vous aimez beaucoup le piment, vous pouvez le laisser tout au long de la cuisson du poisson. Cette recette peut se réaliser avec un autre poisson comme la daurade par exemple.



2. Bœuf à l'africaine

Recette proposée par **Wimzie** du blog « Délices et Confessions »

Type : **Plat** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **10 min** • Cuisson : 190 min • Pour : **4 pers**

Ingrédients :

- ★ 3 lbs (= 1.3 kg) de bœuf en morceaux carrés
- ★ 2 boîtes (= 10 oz, 284 ml) de soupe aux tomates
- ★ 1 boîte de tomates en dés
- ★ 1 casseau (= 1 barquette) de champignons frais en quartiers
- ★ 4 branches de céleri en biseaux
- ★ 2 tasses de petites carottes ou de carottes en rondelles
- ★ 1/3 tasse de cassonade
- ★ 1/4 tasse de vinaigre blanc
- ★ 1 cuillère à table de sauce Worcestershire
- ★ 1 cuillère à thé de thym
- ★ 1 cuillère à thé de gingembre
- ★ 1 pincée de clou de girofle moulu
- ★ 1 pincée de tout épice (all spice)
- ★ 1 gros oignon rouge en quartiers (les géants)
- ★ Ail haché au goût
- ★ 1 cuillère à thé de sel
- ★ 1/4 cuillère à thé de poivre



Préparation :

- Faites saisir le bœuf dans l'huile dans une cocotte allant au four, en y ajoutant l'ail. Lorsque le bœuf est bien coloré, ajoutez les oignons pour 1 à 2 minutes.
- Incorporez la soupe aux tomates et les tomates en dés. Versez la sauce Worcestershire, la cassonade et le vinaigre. Ajoutez alors les assaisonnements et les épices. Portez à ébullition.
- Déposez ensuite les carottes, couvrez et enfournez dans un four préchauffé à 350°Fahrenheit (180°C, th. 6) pendant 3h.
- 45 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le céleri et les champignons.

Le conseil du chef :

Servez avec des pommes de terre en purée ou du riz.



3. Poulet fumé à la pâte d'arachide

Recette proposée par **Maëva** du blog « Aux saveurs de chez moi »

Blog Certi'Ferme

Type : **Plat** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **20 min** • Cuisson : 30 min • Pour : **4 pers**

Ingrédients :

- ★ 1 poulet fumé
- ★ 2 grosses cuillères à soupe de pâte d'arachide
- ★ 2 tomates
- ★ 2 cuillères à café de concentré de tomates
- ★ 1 cube de bouillon
- ★ 2 échalotes
- ★ Herbes de Provence
- ★ Thym
- ★ Persil
- ★ Sel, poivre du moulin



Préparation :

- Dans une cocotte, faites revenir à sec le poulet fumé, préalablement coupé en morceaux, avec les échalotes émincées.
- Ajoutez les tomates coupées en morceaux, émiettez le cube au-dessus puis laissez mijoter l'ensemble 5 minutes.
- Versez une bonne quantité d'eau afin qu'elle recouvre la viande au 3/4. Laissez bouillir.
- Durant ce temps, délayez bien la pâte d'arachide dans un fond d'eau puis, incorporez-la au poulet. Saupoudrez d'aromates et assaisonnez à votre goût.
- Laissez mijoter le tout à feu doux pour une vingtaine de minutes minimum. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Le conseil du chef :

Ce plat est meilleur cuisiné la veille pour le lendemain. Accompagnez de bananes plantains.



4. Keftas de Bœuf

Recette proposée par **Elo** du blog "Dans ma toute petite cuisine"

Type : **Plat** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **10 min** • Cuisson : **15 min** • Pour : **2 pers**

Ingrédients :

- ★ 250 g de viande hachée
- ★ 40 cl de jus de tomate
- ★ 1 bâton de cannelle
- ★ 1 étoile de badiane
- ★ 1/2 cuillère à café de 4 épices
- ★ 1/4 cuillère à café de cardamome moulu
- ★ 1 cuillère à café de coriandre
- ★ 2 cuillères à café de persil plat
- ★ 1 petit oignon haché
- ★ Sel, poivre



Préparation :

- Faites chauffer le jus de tomate avec le bâton de cannelle et l'étoile de badiane.
- Mélangez la viande avec les épices, l'oignon, la coriandre et une cuillère à café de persil. Salez et poivrez. Formez des boulettes.
- Portez le jus de tomates à ébullition et déposez-y les boulettes. Laissez cuire 4 minutes. Servez bien chaud.

Le conseil du chef :

Lorsque je suis allée au Salon Cuisinez, j'ai beaucoup aimé les petits ateliers de confection rapide de recettes et celle-ci en faisait partie. Voici donc la recette des keftas de bœuf, légèrement adaptée. Ces keftas qui cuisent dans le jus de tomate restent très moelleuses.

5. Soupe Harira - Maroc

Recette proposée par **Denise Soupart** du blog « Cheveux dans le vent »

Blog Certi'Ferme

Type : **Entrée** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **30 min** • Cuisson : **80 min** • Pour : **8 pers**

Ingrédients :

- ★ 250 g de mouton
- ★ 100 g de lentilles
- ★ 150 g de pois chiches trempés 24 heures dans de l'eau
- ★ 1/2 céleris
- ★ Cheveux d'anges (ou vermicelles)
- ★ 1 kg de tomates
- ★ 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- ★ Jus d'1 citron
- ★ 1 cube de bouillon de poule
- ★ Huile
- ★ 1 pincée de cannelle
- ★ 1 pincée de safran et quelques pistils de safran
- ★ 1 cuillère à café de gingembre
- ★ 1 bouquet de persil plat
- ★ 1 bouquet de coriandre
- ★ 1 gros oignon
- ★ Sel, poivre



Préparation :

- Mettez dans une cocotte un fond d'huile et faites-y revenir l'oignon émincé et la viande.
- Ajoutez les tomates coupées en dés, le céleris, le persil plat et la coriandre préalablement coupés finement.
- Ensuite, incorporez les pois chiches, les lentilles, le gingembre, la cannelle, la safran, le cube de bouillon et le concentré de tomates. Salez, poivrez. Recouvrez d'eau et faites cuire une heure.
- Délayez la farine dans un peu d'eau et ajoutez le jus de citron. Versez dans la soupe avec les cheveux d'anges. Servez bien chaud.

6. Çig Köfte (Boulettes crues) - Turquie

Recette proposée par **Jocelyne Fonlupt**

Type : **Plat** • Difficulté : **Moyen** • Préparation : **50 min** • Cuisson : **0 min** • Pour : **10 pers**

Ingrédients :

- ★ 200 g de boulgour fin (semoule de blé dur)
- ★ 200 g de viande hachée deux fois (agneau ou bœuf)
- ★ 10 petits oignons blancs
- ★ 1 tomate épluchée et coupée en petits morceaux
- ★ 1 citron
- ★ Quelques feuilles de salade
- ★ 1 grosse cuillère à soupe de sauce au poivron (disponible dans les épiceries turques)
- ★ 1 sachet d'épices pour köfte
- ★ Persil
- ★ 1 gros oignon blanc
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ Sel



Préparation :

- Sur une plaque, mettez le boulgour, la tomate coupée, la sauce au poivron, l'oignon et l'ail hachés, le sel et les épices. Malaxez bien le tout avec énergie. Ajoutez un peu d'eau et continuez à malaxer. Goûtez et salez un peu si nécessaire.
- Incorporez ensuite la viande hachée et recommencez le pétrissage avec vos mains.
- Versez alors le jus d'un demi-citron et continuez de malaxer. Parsemez de persil haché avec les queues des oignons blancs. Le boulgour ne doit plus être croquant.
- Réalisez des petites boulettes de la préparation, aplatissez-les un peu et disposez-les sur un plat de service recouvert de feuilles de salade.

Le conseil du chef :

Dégustez les boulettes en les roulant dans une feuille de salade et accompagnez-les de raki (à défaut, l'ouzo peut faire l'affaire), avec modération bien sûr.

Ne jamais attendre pour servir le çig köfte sinon le boulgour gonflerait trop !

La préparation de ce plat kurde demande une grosse dépense d'énergie ... Il est souvent préparé par les hommes.



7. Couscous tunisien

Recette proposée par **Salhi Monia**

Type : **Plat** • Difficulté : **Moyen** • Préparation : **15 min** • Cuisson : **45 min** • Pour : **8 pers**

Ingrédients :

- ★ 1 kg de viande d'agneau
- ★ 1 kg de couscous Randa
- ★ 200 g de pois chiches
- ★ 50 g de raisins secs
- ★ 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- ★ 1 tasse d'huile d'olive
- ★ 1 cuillère à soupe de paprika
- ★ 1 oignon
- ★ 1/2 cuillère à soupe de sel
- ★ 1/3 d'une cuillère à soupe de poivre noir



Préparation :

- Coupez la viande en morceaux, salez et poivrez. Versez dans la grande marmite de la couscoussière. Ajoutez l'oignon haché et une tasse d'huile d'olive, le paprika, la tomate, puis laissez mijoter durant 10 minutes.
- Une fois la viande un peu roussie, ajoutez l'eau, deux tasses initialement, et les pois chiches (trempés dans l'eau la veille). Laissez bouillir un peu, recouvrez et laissez bouillir de nouveau pendant un moment.
- Une fois la sauce un peu ferme, versez un litre d'eau et laissez bouillir.
- Pendant ce temps, passez au couscous. Mettez-le dans une terrine, versez dessous 4 cuillères d'huile d'olive et un demi verre d'eau. Mélangez-le bien entre les doigts pour faire pénétrer, puis laissez-le gonfler.
- Placez le couscous dans la partie supérieure de la couscoussière et faites cuire 20 minutes.
- Quand la viande est à point, déplacez le couscous sur un grand plateau ou une terrine et séparez doucement les grains avec vos doigts. Humidifiez les grains avec de l'eau légèrement salée. De temps en temps, remuez le couscous avec une spatule.
- Une fois que la viande et surtout les pois chiches sont bien cuits, arrêtez la cuisson. Versez dans un petit bol un peu du gras qui monte à la surface de la marmite de la sauce préparée (certains ajoutent une pincée de cannelle). Mélangez bien avec le couscous au premier étage.
- Videz le keskes dans votre récipient à servir (Tebsi) et commencez par arroser le couscous de la sauce petit à petit avec une louche. Il ne faut pas trop mettre de sauce, juste petit à petit jusqu'à l'absorption totale de la sauce dans le couscous. Placez le couscous sur un Tebsi (le plat tunisien). Laissez au repos 5 minutes à couvert, puis disposez les pois chiches et la viande sur le couscous. À la fin, déposez un peu de raisins secs préalablement rincés et cuits à la vapeur pendant 2 ou 3 minutes.

Le conseil du chef :

Ne pas trop arroser le couscous pour qu'il n'y ait pas trop de sauce.



8. Tajine de chèvre fumée

Recette proposée par **Denise Soupart** du blog « Cheveux dans le vent »

Blog Certi'Ferme

Type : **Plat** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **25 min** • Cuisson : **70 min** • Pour : **6 pers**

Ingrédients :

- ★ 1 kg de chèvre fumée
- ★ Quelques pommes de terre
- ★ 2 tomates
- ★ 1 poivron rouge normal
- ★ 1 poivron rouge allongé
- ★ Quelques olives noires et vertes
- ★ 1 citron confit
- ★ 2 cubes de bouillon à tajine + de l'eau
- ★ 1 filet d'huile d'olive
- ★ 1 bouquet de coriandre fraîche
- ★ 1 cuillère à café de raz-el-hanout
- ★ 1 cuillère à café de paprika
- ★ 1 cuillère à café de curcuma
- ★ 1 pincée d'harissa en poudre
- ★ 1 oignon
- ★ 1 cuillère à café de sel



Préparation :

- Épluchez tous les légumes, lavez-les et coupez-les en belles lamelles ou en quartiers.
- Émincez l'oignon.
- Dans un peu d'huile d'olive, faites revenir la viande des deux côtés.
- Ajoutez les légumes, le citron confit, les olives, les cubes de bouillon, l'oignon, la coriandre et les épices. Salez à votre goût et recouvrez d'eau. Faites cuire en tajine pendant environ une heure.

9. Ravitoto au porc - Madagascar

Recette proposée par **Mireille Ralalaharimanga**

Type : **Plat** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **15 min** • Cuisson : **60 min** • Pour : **2 pers**

Ingrédients :

- ★ 500 g de viande de porc avec un peu de gras
- ★ 500 g de ravitoto (feuilles de manioc pilées) à acheter chez les commerçants chinois
- ★ 1 cuillère à soupe de sauce soja
- ★ Sucre en poudre
- ★ 3 gousses d'ail
- ★ Sel



Préparation :

- Faites cuire la viande de porc dans une cocotte remplie d'eau. La viande doit être tendre et l'eau évaporée.
- Pendant ce temps, pilez au mortier les gousses d'ail avec un peu de sel et de sucre.
- Ajoutez ce mélange à la viande et remuez jusqu'à ce que le porc soit doré.
- Versez alors le ravitoto et un bol d'eau dans la cocotte. Laissez mijoter une trentaine de minutes.
- Le délai écoulé, vérifiez la cuisson du ravitoto : si une belle odeur s'en dégage, votre plat est prêt sinon, ajoutez un peu d'eau et poursuivez la cuisson.

Le conseil du chef :

Servez chaud ou froid avec du riz, du rougail de tomates ou des crudités de carottes.
Et si vous aimez, n'oubliez pas le piment ...

10. Saka-saka (feuilles de manioc) - Congo

Recette proposée par **Maëva** du blog « Aux saveurs de chez moi »

Blog Certi'Ferme

Type : **Accompagnement** • Difficulté : **Moyen** • Préparation : **30 min** • Cuisson : **660 min** • Pour : **30 pers**

Ingredients :

- ★ 3 boules de saka-saka congelé (magasin exotique)
- ★ 4 maquereaux frais préparés par votre poissonnier
- ★ 2 poivrons verts
- ★ 2 poireaux entiers
- ★ 2 aubergines
- ★ 1 belle courgette
- ★ 1 pot de pâte d'arachide
- ★ Huile de palme (1 bouteille entière)
- ★ 3 feuilles de laurier
- ★ 7 gousses d'ail
- ★ 3 oignons
- ★ Sel (pas beaucoup)



Préparation :

- La veille, enlevez le plastique des boules de saka et mettez le contenu dans une cocotte ou un grand faitout rempli d'eau. Laissez bouillir sans le couvercle pendant environ 1h30 avec un peu de sel, le tout à feu moyen en mélangeant de temps en temps.
- Le délai écoulé, le vert doit commencer à partir, versez un peu d'eau, couvrez le faitout et laissez mijoter en remuant régulièrement pendant environ 6 heures. Attendez que la préparation réduise. Si les feuilles de manioc sont encore durs, poursuivez la cuisson, sinon laissez ainsi jusqu'au lendemain en réchauffant juste avant de se coucher et en pensant à mettre le feu au lever (pour éviter que le saka refroidisse trop).
- Le lendemain, coupez tous les légumes en gros morceaux, mettez-les dans le faitout, puis laissez cuire à feu moyen-doux durant 2 heures en remuant souvent (ici, on laisse cuire très longtemps car les boules de feuilles de manioc sont restées plusieurs mois dans le congélateur, sinon vous pouvez réduire un peu la cuisson de l'ensemble).
- Ajoutez alors l'ail et l'oignon coupés en morceaux, mélangez l'ensemble et déposez juste sur le dessus les maquereaux entiers pour qu'ils se réchauffent.
- 15 min après, retirez le poisson, enlevez les arrêtes pour en extraire que la chair. Incorporez-la dans le faitout, remuez en écrasant les légumes cuits avec une grande cuillère en bois et laissez réduire 45 min.
- Ensuite, ajoutez peu à peu la pâte d'arachide en la diluant bien à la préparation, puis versez doucement l'huile de palme. Laissez mijoter une dizaine de minutes à feu doux, puis déposez les feuilles de laurier et salez légèrement si nécessaire. Dix minutes après, c'est prêt. Réchauffez votre saka-saka au dernier moment avant de servir.

Le conseil du chef :

Congelez le surplus, il tient 1 mois au congélateur sans problème. Dégustez-le avec du fofou (semoule de blé), des bananes plantains et/ou du riz, du manioc ou de l'igname (à cuire dans une casserole d'eau bouillante salée comme les pommes de terre mais coupez-les en très gros quartiers et n'ajoutez aucun assaisonnement autre que le sel de la cuisson), le tout accompagné de viande grillée.



11. Bananes plantains

Recette proposée par **Maëva** du blog « Aux saveurs de chez moi »

Blog Certi'Ferme

Type : **Accompagnement** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **5 min** • Cuisson : **10 min** • Pour : **2 pers**

Ingrédients :

- ★ 3 bananes plantains
- ★ 1 échalote
- ★ Huile
- ★ Sel



Préparation :

- Faites revenir l'échalote émincée dans un fond d'huile.
- Pendant ce temps, coupez chaque banane plantain en trois morceaux dans le sens de la longueur. Tranchez ensuite chaque morceau en deux.
- Incorporez alors les bananes sur l'échalote légèrement dorée. Saupoudrez l'ensemble d'un soupçon de sel.
- Laissez dorer les bananes environ 4 minutes de chaque côté. Retirez les morceaux d'échalote des bananes et disposez ces dernières dans un plat à service. Servez aussitôt.

Le conseil du chef :

Attention de ne pas les brûler ! La cuisson des bananes plantains dépend du goût de chacun.



12. Turkish pide (pain ture)

Recette proposée par **Mouni A.** du blog « *RDV aux mignardises* »

Type : **Accompagnement** • Difficulté : **Moyen** • Préparation : **40 min** • Cuisson : **20 min** • Pour : **6 pers**

Ingrédients :

- ★ 1 yaourt nature de 125 g
- ★ 500 g de farine blanche
- ★ 2 cuillères à soupe de levure type SAF
- ★ 1/2 cuillère à café de sucre (j'ai mis un peu plus)
- ★ 1 cuillère à café de sel
- ★ 220 ml d'eau tiède
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation :

- Faites lever la levure avec le sucre et un peu d'eau prélevée des 220 ml. Laissez reposer 15 minutes.
- Parallèlement, mettez tous les autres ingrédients dans la MAP ou dans le bol du robot pétrisseur. Ajoutez ensuite la levure et pétrissez jusqu'à la formation d'une pâte homogène qui se décolle des parois du robot. La pâte doit être légèrement collante.
- Mettez-la dans un bol huilé et couvrez-la. Laissez lever 1h30. La pâte va alors doubler de volume.
- Dégazez-la et pétrissez quelques instants sur un plan fariné. Divisez-la en deux parts et boulez chacune. Laissez détendre 10 minutes.
- Aplatissez à la main sur environ 20 centimètres de diamètre. Enfoncez votre doigt (ou le manche d'une cuillère en bois) pour faire des trous et laissez reposer encore 15 minutes.
- Badigeonnez ensuite la surface de la galette d'un œuf battu, puis parsemez des graines de sésame ou de nigelle sur le dessus. Laissez reposer encore le temps de préchauffer le four au maximum (avec un récipient rempli d'eau pour moi).
- Enfourez et baissez la température à 190°C (th.6), puis laissez cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Dégustez !

13. Baghrir (crêpes mille trous) - Maroc

Recette proposée par **Denise Soupart** du blog « Cheveux dans le vent »

Blog Certi'Ferme

Type : **Dessert** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **10 min** • Cuisson : **25 min** • Pour : **4 pers**

Ingrédients :

- ★ 2 verres de semoule
- ★ 1 verre de farine
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 1 cuillère à café de levure fraîche
- ★ 1 œuf
- ★ 3 verres d'eau
- ★ Sel



Préparation :

- Dans un saladier, mélangez bien la farine avec le sel, les levures et la semoule. Incorporez ensuite l'œuf battu et petit à petit l'eau, en mélangeant sans cesse jusqu'à obtenir une belle pâte lisse.
- Faites cuire une première louche de pâte sur une poêle huilée et bien chaude. Retournez pour cuire l'autre côté et posez sur une assiette. Recommencez l'opération pour les autres crêpes et servez.

Le conseil du chef :

Se déguste avec de la confiture, du chocolat, du miel ...

14. Kalb el louz (cœur d'amandes) - Algérie

Recette proposée par **Mouni A.** du blog « RDV aux mignardises »

Type : **Dessert** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **35 min** • Cuisson : **35 min** • Pour : **4 pers**

Ingrédients :

- ★ 1 kg de semoule moyenne
 - ★ 200 g de poudre d'amandes
 - ★ 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
 - ★ 300 ml d'un mélange d'eau et d'eau de fleur d'oranger
 - ★ 450 g de sucre
 - ★ 280 g de beurre fondu
- Pour le sirop :
- ★ 100 g de miel
 - ★ 200 ml d'eau de fleur d'oranger
 - ★ 300 g de sucre
 - ★ 1 litre d'eau



Préparation :

- Commencez par mélanger les ingrédients secs.
- Faites fondre le beurre, mélangez bien les ingrédients secs et le beurre.
- Finissez par ajouter l'eau et l'eau de fleur d'oranger et mélangez bien. Amalgamez bien le tout donc soulevez la préparation (je le fais d'ailleurs à la main).
- Versez la préparation dans un plateau. Tapissez bien toute la surface du moule, découpez des carrés et déposez une demi-amande sur chaque part.
- Enfourez à 180°C (th.6) pendant environ 30 minutes. Le gâteau doit être bien doré.
- Pendant la cuisson, préparez le sirop (= charbèt) en mélangeant tous les ingrédients prévus à cet effet. Il doit être légèrement épais mais pas trop.
- À la sortie du four, versez sur le gâteau le sirop (même si on a l'impression que c'est trop, ce n'est pas le cas, en effet la semoule va absorber tout le sirop et le gâteau en sera vraiment plus fondant). Une fois le sirop versé, remettez le gâteau dans le four éteint pour qu'il absorbe la totalité du sirop. Laissez tiédir voire refroidir avant dégustation sinon le gâteau s'effritera.

Le conseil du chef :

Personnellement, chez moi, ils aiment le gâteau bien épais alors à vous de voir, le vrai kalb el louz est plus mince. Chacun fait selon sa préférence, si vous le voulez moins épais, je vous conseille même de commencer à essayer avec la moitié des quantités citées.



15. Cornes de gazelle

Recette proposée par **Sabrina** du blog « Rêve de Gourmandises »

Type : **Accompagnement** • Difficulté : **Facile** • Préparation : **25 min** • Cuisson : **15 min** • Pour : **6 pers**

Ingrédients :

Pour la pâte :

- ★ 250 g de farine
- ★ 20 g de sucre (facultatif)
- ★ 1/2 blanc d'œuf (facultatif)
- ★ 100 g de beurre
- ★ 1 pincée de sel
- ★ 2 cl d'eau de fleur d'oranger

Pour la farce :

- ★ 250 g d'amandes en poudre
- ★ 30 g de sucre glace
- ★ 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- ★ 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou plus)



Préparation :

- Préparez la farce en mélangeant tous les ingrédients.
- Préparez la pâte. Commencez par verser la farine dans un saladier, creusez un puits et versez-y le beurre, le sel et le sucre (si vous en mettez). Sablez la pâte et versez au fur et à mesure l'eau de fleur d'oranger et le blanc d'œuf si vous l'utilisez. La pâte doit être bien malléable et élastique. Si vous sentez que la pâte n'est pas assez élastique, rajoutez de l'eau peu à peu.
- Étalez la pâte en rectangle et découpez des carrés de 8 à 10 centimètres de côté (ou plus si vous préférez les grosses cornes gazelle) ou des triangles comme pour façonner des croissants boulangers.
- Déposez un peu de farce sur toute la longueur de la pâte, puis roulez la pâte sur elle-même. Vous obtiendrez un cigare auquel vous donnerez par la suite une forme de croissant en pinçant les bouts.
- Faites cuire à 200°C (th.6) pendant une quinzaine de minutes.
- Une fois sorties du four, laissez refroidir 5 minutes, puis roulez les cornes de gazelle dans du sucre glace.

Le conseil du chef :

Pour un plus joli aspect, avant de servir, saupoudrez de sucre glace à l'aide d'une passoire.

Au moment de recouvrir les croissants de sucre glace, pour aller plus vite, versez le sucre glace dans un sac de congélation, puis déposez 2 à 3 croissants et secouez quelques secondes. Voilà vos croissants recouverts de sucre glace rapidement et proprement !

