



Compote pomme, miel, figue et vanille



Poisson au four



Recettes



Churos espagnols



Beignets de Casablanca

Poisson au four

par Gilberte Cohen Scali¹



Dorade ou mérout.
4 pommes de terre coupées en rondelles.
2 citrons entiers coupés en rondelles.
2 tomates tranchées en rondelles.
2 têtes d'ail épluchées et tranchées.
½ bouquet de coriandre émincée en deux parts.
½ bouquet de persil émincé en deux parts égales.
Sel, poivre, safran, ¼ t. d'huile, ¼ t. d'eau.

Laver le poisson. Pour le dernier rinçage, utiliser une eau vinaigrée, puis rincer aussitôt, saler et laisser égoutter.

Dans un plat allant au four, **déposer** les pommes de terre, les citrons, l'ail, la coriandre, le persil, l'huile et le sel. **Ajouter** un peu d'eau et passer au four à 350 °F. Quand les ingrédients sont mi-cuits, y **déposer** le poisson après avoir retiré une couche de pommes de terre.

Ajouter le poisson en le couvrant de pommes de terre; **Décorer** avec des rondelles de citrons, des tranches de tomates, la seconde part de persil et de coriandre, un filet d'huile et enfourner pendant 10 minutes; **Remplacer** le safran par du curcuma et du poivre si désiré.

¹ La cuisine sépharade marocaine des grands jours et du quotidien, édition Communauté Sépharade Unifiée du Québec, Montréal, 2011.

Compote pomme, miel, figue et vanille

par Stéphanie Borel¹



5 pommes
3 poires
10 abricots secs
5 figues sèches
50 g de miel
1 gousse de vanille

Éplucher et **couper** les pommes en petits morceaux, les mettre dans une sauteuse.

Couper les fruits secs en petits morceaux et les ajouter aux pommes.

Fendre la gousse de vanille en deux et racler la pulpe. La mettre dans la sauteuse.

Ajouter le miel et faire compoter pendant 30 minutes.

¹ Retrouvez toutes les recettes de Stéphanie sur sa page Facebook @stephncookchef

Beignets de Casablanca

par Gilberte Cohen Scali¹

1 kg de farine tout usage.
3 œufs.
3 / 4 t. d'huile.
3 / 4 t. de sucre.
1 carré de levure de bière (30 g).
1 à 2 cuillère à thé de sel.
3 tasses ou plus d'eau tiède.
Huile pour friture.



Dans un grand bol, **mélanger** tous les ingrédients en ajoutant de l'eau au fur et à mesure, de façon à obtenir une pâte très légère. La couvrir de plastique et d'un linge. **Laisser lever** une heure environ.

Former de petites boules de pâte et les déposer sur une surface farinée. Couvrir d'un linge et laisser lever à nouveau. **Prendre** les boules une à une. À l'aide du pouce, ouvrir un large trou au milieu pour **former** les beignets, et les **plonger** aussitôt dans une huile chaude. Les faire frire des deux côtés.

Égoutter les beignets dans une passoire, puis les déposer sur du papier absorbant. Les **disposer** sur un plat de service et les saupoudrer de sucre fin. **Servir** aussitôt: ces beignets se mangent chauds.

¹ La cuisine sépharade marocaine des grands jours et du quotidien, édition Communauté Sépharade Unifiée du Québec, Montréal, 2011.

Pour 2 pers.



Pour 4 pers.



Pour 4 pers.

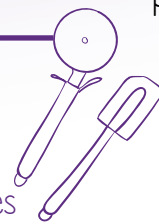


Pour 4 pers.

Churros espagnols

par Elie Benchetrit¹

400 g de farine blanche
Un sachet de levure sèche
10 g de sel
400 cl d'eau tiède à 40 degrés
Huile de canola ou de tournesol pour la friture



Mettre la farine dans une terrine, ajouter la levure et bien mélanger, puis ajouter le sel et bien remuer le tout.

Faire chauffer l'eau, il ne faut pas que celle-ci soit bouillante, seulement tiède. Verser l'eau dans la terrine et bien mélanger jusqu'à obtenir une belle pâte lisse.

Couvrir et **laisser** le processus de fermentation s'activer pendant une heure.

Chauffer l'huile (elle doit être abondante) dans une bassine.

Mettre la pâte levée dans une manche à douille.

Serrer bien la manche et **faire tourner** pour évacuer la pâte sur l'huile bien chaude tout en tournant afin d'obtenir une spirale de pâte que l'on doit retourner une fois que la partie du dessous est bien dorée.

Retirer de la bassine et poser sur du papier absorbant afin d'éliminer l'excédent d'huile.

Couper en morceaux et saupoudrer de sucre ou tremper dans du miel et déguster.

En Espagne, on mange les churros tout en savourant une bonne tasse de chocolat chaud.

¹ Nous attendons avec impatience son livre de recettes

