

# *Livre de recettes*

La pastilla individuelle d'Abdellah

Le Gâteau au chocolat d'Aminata

Le Poulet sauté de Chérifa

Le flan aux pruneaux de Fawzia

Le gâteau au chocolat de Hassina

Le mafé de Madie

**le cake à la banane de Meni**

La soupe aux poireaux de Michel

Le Kebab de Ramadan

Les raviolis de Suling

La salade de poulet de Thérèse

**La tarte aux courgettes de Yenny**



# La pastilla individuelle d'Abdellah

## Ingrédients

un poulet  
500 g de feuilles de brick  
300 g d'oignons  
1 /2 bol de persil haché  
1/4 verre d'huile + un  
morceau de beurre  
½ cuillère de safran  
Une petite cuillère de  
gingembre  
Une demi-cuillère de cannelle  
Sel + poivre  
Six œufs  
300 g d'amandes



## Préparation

Mettre dans une cocotte le poulet coupé, les oignons, le persil, les épices, l'huile, le beurre et le demi-verre d'eau.  
Laisser mijoter dix minutes.

Sortir le poulet.

Le couper en petits morceaux.

Battre les six œufs les rajouter dans la cocotte en remuant.

Après, laisser égoutter.

Dans un moule placer deux feuilles de brick.

Mettre le poulet en morceaux, la farce et une couche d'amandes frites et concassées.

Après, fermer, enfourner quinze minutes à 180°.

Bon appétit !

J'ai choisi ce plat de pastilla parce que c'est très bon, délicieux et parce que je l'aime beaucoup.

# Le Gâteau au chocolat d'Aminata

## Ingrédients

Deux œufs

Un litre de lait

Des pruneaux

De la farine

Du beurre

Un sachet de levure

3 cuillères à soupe de  
sucre

Du chocolat



## Préparation

Battre les œufs dans un bol.

Mettre dans un bol la farine, le beurre et les œufs.

Mélanger les pruneaux avec le beurre, le sucre et le lait

Mélanger le chocolat avec de la farine.

Ajouter un sachet de levure.

Mettre dans le four pendant une heure.

J'ai choisi de faire ce gâteau parce que c'est mon préféré.

# Le Poulet sauté de Chérifa

## Ingrédients

4 cuisses de poulet  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
20 g de citron confit haché  
40 cl de bouillon de volaille  
12 olives noires dénoyautées  
1 petite boîte de pois chiches  
150 g de riz basmati  
1 cuillère à soupe d'huile  
30 g de beurre  
2 pincées de gingembre en poudre  
1 pincée de cannelle  
2 cuillères à soupe de coriandre ciselée  
1 cuillère à soupe de persil ciselé  
Du sel, du poivre



## Préparation

Coupez les cuisses de poulet en deux.  
Faites-les dorer de chaque côté dans une grande cocotte avec l'huile et le beurre.  
Ajoutez l'ail écrasé, l'oignon émincé, le gingembre, la cannelle, puis le citron confit.  
Mélangez la coriandre et le persil ciselés.  
Puis mettez- en la moitié dans la cocotte.  
Salez et poivrez, puis mouillez avec le bouillon.  
Couvrez et laissez cuire pendant 20 min à feu doux.  
Rincez et égouttez le riz basmati –ajoutez- le à la préparation avec les pois chiches et les olives noires.  
Continuez la cuisson pendant encore 15 min.  
Transvasez le poulet dans un plateau creux en terre, parsemez- le des herbes ciselées.  
Servez pour déguster bien chaud.

## Conseil

Si vous souhaitez multiplier le mélange des saveurs, vous pouvez ajouter une pointe de safran dans votre bouillon.

Je me souviens de cette recette ; quand j'étais jeune, maman me faisait ce plat de poulet sauté, ça me rappelle toute mon enfance surtout quand je le mange chez mes parents. Et maintenant c'est ma grande sœur qui prépare ce plat et ça me fait bien plaisir. Elle le fait mijoter presque comme ma mère. Moi je n'arrive pas à le faire aussi bien qu'elle. Cette recette est facile à faire.

## Le flan aux pruneaux de Fawzia.

### Ingrédients

100 g de farine  
150 g de sucre  
40 cl de lait  
250 g de pruneaux  
sans noyaux



### Préparation

Beurrer et fariner le moule.  
Disposer les pruneaux au fond du plat.  
Battre les œufs avec le sucre.  
Ajouter la farine puis le lait.  
Verser la préparation sur les pruneaux.  
Cuire au four à 175 ° pendant 40 minutes  
environ  
Déguster tiède.

J'ai choisi cette recette parce que je l'aime  
beaucoup.

# Le gâteau au chocolat de Hassina

## INGRÉDIENTS

TROIS ŒUFS

100 G DE SUCRE

150 G DE BEURRE

150 G DE FARINE

½ SACHET DE LEVURE

1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

10 CUILLÈRES À SOUPE DE NESQUIK



## PRÉPARATION

MÉLANGER LES TROIS ŒUFS, 100 G DE SUCRE, 150 G DE BEURRE, 150 G DE FARINE, ½ SACHET DE LEVURE, 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ, 10 CUILLÈRES À SOUPE DE NESQUIK

FAIRE CUIRE DANS UN MOULE BEURRÉ THERMOSTAT 7 À 8

QUAND LE GÂTEAU EST CUIT, LE DÉMOULER, LAISSER REFROIDIR.

SAUPOUDRER AVEC DU SUCRE GLACÉ.

J'ai choisi la recette du gâteau au chocolat parce que ça me rappelle quand mes enfants étaient petits nous faisons des gâteaux pour l'école afin de les vendre pour qu'ils partent en classe de nature.

# Le mafé de Madie

## Ingrédients

1 litre d'eau  
500 g de pâte d'arachide  
1 kilo de viande de bœuf  
2 tomates  
1 oignon  
140 g de tomate concentrée  
Une petite cuillère à café de sel fin  
Et une petite cuillère à café de poivre noir  
Bouillon de bœuf



## Préparation

Couper la viande en petits morceaux.  
Laver et mettre dans une casserole.  
Allumer le feu.  
Ajouter le sel et le bouillon.  
Cuire 5 minutes.  
Battre la pâte d'arachide avec l'eau.  
Bien mélanger et ajouter dedans.  
Couper l'oignon, les tomates, la tomate concentrée et le poivre.  
Mettre le tout à cuire pendant 1 heure à feu doux.

J'ai choisi cette recette parce que c'est facile à préparer.

# Le cake à la banane de Meni

## *Ingrédients*

*250 g de farine*

*150 g de sucre*

*70 g de beurre*

*Trois bananes*

*1/2 citron vert*

*1/2 sachet de levure chimique*

*Deux œufs*



## *Préparation*

*Ecraser les bananes.*

*Mélanger le jus citron.*

*Mixer le beurre avec le sucre.*

*Monter les œufs en neige.*

*Dans un récipient séparé, incorporer la farine avec la levure chimique.*

*Rassembler tous les ingrédients, et puis préparer un moule badigeonné au beurre.*

*Remplir la préparation et mettre au four pendant 45 minutes à 180°C.*

*J'ai choisi cette recette parce que c'est pas très compliqué et c'est bon... !*



# La soupe aux poireaux de Michel

## Ingrédients

Quatre poireaux  
Du saumon  
2 fromages de chèvre  
De l'huile



## Préparation

Mélanger les quatre ingrédients : l'huile, les poireaux, le saumon et les fromages de chèvre

**J'aime faire la soupe aux poireaux**

# Le Kebab de Ramadan

## *Ingrédients*

*10 kg de viande de veau*

*40 kg de dinde*

*15 g de poivre*

*15 g de cumin*

*10 g de piment*

*8 g d'ail*

*10 g d'herbes de*

*Provence*

*20 g de sel*

*200 cl de lait*

*1 kg de yaourt*



## ***Préparation***

***Mettre le yaourt dans un seau.***

***Mettre le lait, toutes les épices et le sel.***

***Battre tout après.***

***Laisser mariner la viande pendant 24 h.***

***Mettre la viande sur les brochettes.***

***Mettre la viande sur le feu pendant 20 minutes.***

***Couper la viande.***

***Mettre dans le sandwich et bon appétit !!!***

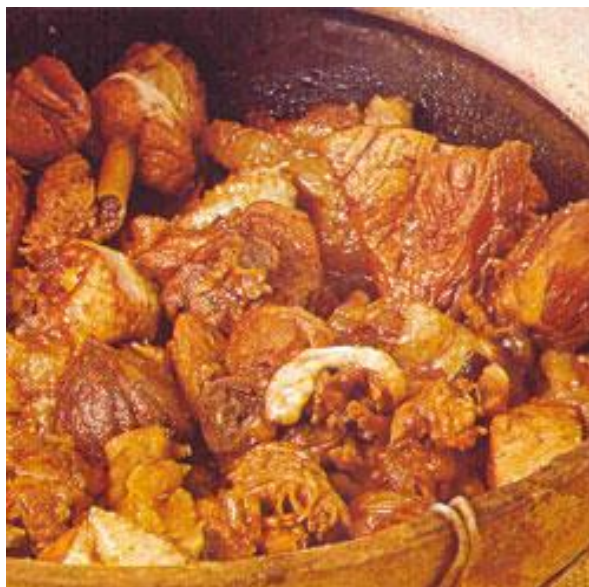
***J'ai envie d'ouvrir un restaurant de kebab.***

## LE POULET AUX MARRONS DE SHUI-FONG

### Ingrédients :

#### Pour 6 personnes

Six cuisses de poulet  
Six échalotes  
Une cuillère à soupe d'huile  
Deux cuillères à soupe de sauce saveur huître  
Deux cuillères à soupe de sauce soja  
Une boîte de marrons  
Deux verres d'eau  
Un peu de sel  
Un peu de sucre



### Préparation :

- 1) Couper les cuisses de poulet en deux
  - 2) Couper les échalotes très finement.
  - 3) Mettre l'huile et les échalotes frites dans une casserole.
  - 4) Ensuite, ajouter tout le poulet et les sauces, deux verres d'eau avec les échalotes et couvrir.
  - 5) Cuire pendant 15-20 min jusqu'à ébullition.
  - 6) Mélanger les marrons à la fin.
- Bon appétit ! A-a-a table.

Le mois de novembre, c'est la saison des marrons. Il y a une fête des marrons à Creil pour la fête. J'ai fait la recette avec les marrons. C'est facile, bon marché et délicieux.

# Les raviolis de Suling

## Ingrédients

Pour 3 personnes

300 g de farine

Un œuf

200 g de bœuf

100 g de chou

Un peu de

ciboulette

chinoise

Un peu de sucre

Un peu de sel

30 cl d'eau

Une cuillère

d'huile



## Préparation

Mélanger la farine et l'œuf avec l'eau.

Mélanger presque 5 minutes.

Couper un par un pour faire comme un papier rond et fin.

Couper le chou et la ciboulette chinoise avec le bœuf.

Mélanger tout : le bœuf, le chou, la ciboulette chinoise, le sucre, le sel et une cuillère d'huile.

Mettre le mélange dans le papier rond pour faire les raviolis.

Faire cuire dans de l'eau chaude presque 10 minutes.

# La salade de poulet de Thérèse

## Ingrédients

Un poulet  
Une salade  
De l'huile  
Deux tomates  
Du poivre  
Du sel  
Du fromage



## Préparation

Faire cuire le poulet  
Couper le poulet  
Mélanger la salade avec l'huile, les  
tomates, le poivre, le sel et le fromage

# La tarte aux courgettes de Yenny

## INGRÉDIENTS

*Une pâte brisée*

*Un fromage de chèvre*

*30 gr de fromage râpé*

*Deux cuillères à soupe de  
farine*

*60 cl de soupe de courgette  
à la ciboulette*

*Un œuf*



## PRÉPARATION

*Chauffer le four à 160°.*

*Piquer la pâte à la fourchette.*

*Mettre la pâte dans le moule.*

*Couper le fromage.*

*Mettre dans le moule.*

*Dans un bol mélanger la farine, l'œuf, la soupe et le fromage  
râpé.*

*Mettre tout dans le moule.*

*Mettre au four 40 minutes à 160° et 5 minutes à 200°.*

*Sortir du four et déguster.*

**J'AIME CETTE RECETTE PARCE QUE GRÂCE À ÇA J'AI APPRIS À  
PRÉPARER UN PLAT SIMPLE ET LÉGER.**