

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LE MEZZE LIBANAIS (Suite et Fin)

Poulet Chich Taouk



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Repos : 24 h

Ingrédients :

- 500 g d'ail de poulets ou cuisses ou blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de sumac
- Quelques pistils de safran

Préparation :

Dans un saladier, mettez toutes les épices, l'ail et le jus de citron, mélanger avec une cuillère en bois puis mettez les morceaux de poulets (ail, cuisses ou blanc) mélanger encore une fois pour que la viande s'imprègne bien puis laissez mariner toute une nuit.

Au moment de la cuisson, faites griller le poulet au barbecue, sinon comme mon cas, disposer la viande sur une plaque du four recouverte de papier aluminium puis les faire cuire au gril de votre four.

Normalement la cuisson au four demande entre 20 à 30 min.

Kibbè Krass



Pour 4 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 200 g de viande hachée
- 125 g de boulghour
- 1 oignon
- 1/2 cuillère à café des 4 épices
- Sel et poivre

Pour la farce :

- 125 g de viande hachée
- 1 oignon haché
- 4 Cuillères à soupe d'huile végétale
- Sel et poivre
- Huile pour friture

Préparation :

Mettez le boulghour un grand saladier, couvrir complètement d'eau, laissez trempez 2h à 3h.

Dans un hachoir mettez l'oignon épluché et coupé en quatre, la viande, les 4 épices, le sel et poivre.

Mixez 2 à 3 min.

Avec la main, pressez le boulghour pour qu'il soit sec et ajoutez-le à la viande dans le robot puis mixer encore une fois pendant 5 min. Réservez au frais.

Pour la farce :

Faites rissoler l'oignon haché dans l'huile végétale puis ajoutez la viande, le sel et le poivre. Mélangez le tout et laisser cuire pendant 10 min à feu doux.



Le montage :

Sortez le mélange boulghour du frigo. Formez une boule de la taille d'une grosse noix. puis les enroulez pour avoir une boule ovale et creuse, mettez un peu de farce, fermer en ramenant les parois de la boule ovale vers le milieu. Avec la paume de la main essayer de donner une forme allongée avec des extrémités un peu pointues.

Chauffez l'huile dans une friteuse puis faites frire les kibbè 5 minutes. Normalement dès qu'ils commencent à avoir une couleur marron.

Dégustez chaud ou froid, ca reste toujours un vrai délice.

www.paprikas.fr