

Cours de cuisine turque.

Pain Pide.

(pour 2 pains)

1 kg de farine type 550

1 paquet de levure de boulanger

3 verres de lait froid

3 cuil. à café de sucre

3 cuil. à café de sel

2 jaunes d'œuf battus

Mettre la farine dans un saladier. Emietter la levure et mélanger avec la farine. Ajouter le lait et le sucre. Pétrir. Rajouter le sel et continuer à pétrir.

Laisser reposer 2 heures.

Recouvrir la tôle à pâtisserie (ou lèche-frite) avec du papier sulfurisé. Se huiler les mains. Prendre la moitié de la pâte et l'étirer pour lui donner une forme ronde et pour l'aplatir. Poser sur le papier sulfurisé.

Répéter l'opération pour le 2^{ème} pain.

Badigeonner les deux pains avec le jaune d'œuf battu.

Faire des rayures avec la pointe des doigts dans le sens de la longueur et de la largeur pour faire un dessin (ou faire une autre décoration, cœur par exemple).

Parsemer de graines de sésame.

Préchauffer le four à 220°C. Enfourner 15 min. environ.

A la sortie du four, recouvrir le pain d'un torchon pour le garder moelleux et chaud.



Taboulé au boulgour.

500 g de boulgour fin

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de concentré de tomates

1 botte de persil

½ botte d'aneth

½ botte de menthe ou menthe séchée

1 botte de ciboulette

2 bottes d'oignons blancs frais

1 oignon

1 grand concombre

1 poivron rouge

1 poivron vert

1 citron pressé

sel, poivre

Dans une casserole, mélanger l'huile d'olive et le concentré de tomates. Chauffer . Retirer du feu. Rajouter le boulgour et mélanger. Recouvrir d'eau chaude et mélanger. Mettre le couvercle sur la casserole et laisser refroidir.

Hacher les herbes. Couper en dés le concombre, les oignons et les poivrons.

Lorsque le boulgour est refroidi, rajouter les légumes et les herbes, ainsi que le jus de citron pressé. Rajouter de l'huile d'olive et mélanger le tout.



Salade de carottes au yaourt.

500 g de carottes

1 gousse d'ail

1 pot de yaourt à 4,5 %

huile d'olives

Eplucher, puis couper les carottes en fines rondelles. Faites revenir les carottes dans l'huile sur feu vif en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Egoutter les carottes et laisser refroidir.

Ecraser l'ail, rajouter le yaourt et saler. Mélanger avec les carottes froides.



Salade de céleri.

1 céleri rave
1 pomme verte Grany
1 pot de yaourt à 4,5 %
1 gousse d'ail

Eplucher le céleri et la pomme et enlever le trognon. Râper le tout. Rajouter un peu de citron pour éviter de noircir.

Hacher l'ail. Rajouter le yaourt. Saler. Mélanger la sauce avec le céleri et la pomme râpés. Décorer avec des cerneaux de noix.



Dolma (poivrons farcis).

On peut faire la même farce pour des tomates, aubergines, feuilles de vigne...

2 kg de poivrons verts
500 g de riz rond (Baldo)
200 g de bœuf haché
4 tomates
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
1 botte de persil
1 botte d'aneth

750 g d'oignons
1 cuil. à café de cumin
1 cuil. à café de poivre
1 cuil. à café de menthe séchée
1 cuil. à café de piment
1 cuil. à soupe de sel
4 cuil. à soupe d'huile d'olives

Peler une tomate et la couper en dés.

Laver le riz. Rajouter l'oignon haché, le persil et l'aneth hachés, la viande, le concentré de tomates, la tomate coupée en dés, les épices, l'huile et le sel. Mélanger la farce.

Laver et couper la tête des poivrons. Mettre la farce dans les poivrons, sans remplir jusqu'au bord, car le riz va gonfler. Mettre les poivrons debout dans une casserole.

Couper les autres tomates en rondelles. Boucher l'ouverture du poivron avec une rondelle de tomate.

Mélanger de l'eau avec le concentré de tomates et l'huile d'olives. Verser sur les poivrons (mi-hauteur de la casserole). Mettre le couvercle sur la casserole et cuire à feu doux 1h20 environ.



Baklavas.

4 verres de sucre

4 verres d'eau

200 g de beurre fondu

30 feuilles de baklava

2 cuil. à café de jus de citron

300 g noix, noisettes ou pistaches

Mettre le sucre dans une casserole. Rajouter l'eau. Faire bouillir jusqu'à ce qu'une goutte de sirop versée sur l'ongle y reste collée. Rajouter le jus de citron. Puis laisser tiédir le sirop.

Huiler la tôle à pâtisserie (ou lèche-frite).

Poser dessus une feuille de baklava. La badigeonner de beurre à l'aide d'un pinceau. Répéter cette opération pour 14 autres feuilles.

Hacher grossièrement les noix et les répartir sur la 15^{ème} feuille.

Recouvrir des 15 feuilles restantes en badigeonnant chacune de beurre.

Couper l'ensemble des feuilles dans le sens de la longueur (3 à 4 cm de largeur), puis en diagonale.

Préchauffer le four à 175°C. Enfourner pendant 35 min environ.

Verser le sirop tiède sur les baklavas tièdes.

