

Recette – catégorie Familiale

Riz djerbien et brick au thon

Par Khaidher Hammami de Ponteix, Saskatchewan

Ingrédients

Pour le riz djerbien

- 2 tasses de riz étuvé
- 3 blancs de poulet
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 c. à soupe de harissa (sauce piquante de Tunisie)
- 2 tasses de pois frais
- 1 tasse d'oignons verts, coupés en mirepoix
- 4 carottes moyennes, coupées en mirepoix
- 2 bottes de blette en chiffonnade
- 1 botte de persil haché
- 1 tasse d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre
- 1 c. à soupe chacun de curcuma, de paprika et de ras-el-hanout

Pour le brick au thon

- 1 œuf cru
- 1 feuille de brick ou samoussa
- 1 pincée de persil haché
- 1 c. à soupe de thon émietté
- Sel et poivre

Préparation

Riz djerbien pour 5 personnes

(50 minutes de cuisson à vapeur sur feu moyen)

Couper les blancs de poulet en petits morceaux, couper les blettes en bandes et hacher le persil.
Ciseler l'oignon vert et couper les carottes en mirepoix.

Laver le riz à l'eau, le sécher et le mélanger dans un bol avec tous les ingrédients précédents.
Assaisonner d'huile d'olive, de sauce harissa, de concentré de tomate et des épices en poudre.
Cuire cette préparation dans un couscoussier ou une marmite à vapeur.



Brick au thon

Envelopper l'œuf cru, le thon émietté, la sauce harissa, le persil haché, le sel et le poivre. Faire frire le brick dans de l'huile chaude jusqu'à obtention d'une coloration légèrement dorée des deux côtés.

Servir le plat tiède et garnir de quarts de citron et de tiges de persil.

Bon appétit!