



SALADE D'ORANGES, DATTES, CANNELLE, ET FLEUR D'ORANGER

Recette réalisée par Abdel de la Bottière

INGREDIENTS

Oranges
Dattes
La fleur d'oranger
Cannelle

DIRECTIONS

- Peler les oranges à vif, les couper en rondelles et les disposer dans une assiette ou un plat creux.
- Saupoudrer les rondelles d'oranges de fleur d'oranger et de cannelle. Déposer les dattes dessus. Laisser reposer au frais une petite heure.



SAMOUSSAS AUX LÉGUMES

Recette réalisée par Abdel de la Bottière

INGREDIENTS

Feuilles de bricks
Courgettes
Carottes
Champignons noirs
Vermicelles
Oignon, ail
Sel, poivre
Huile de tournesol
Paprika
Curcuma
Coriandre

DIRECTIONS

- Faire tremper les champignons noirs et les vermicelles déshydratés dans de l'eau tiède pendant 30min. Les rincer puis les couper en lamelles.
- Laver et éplucher les carottes et les courgettes, les éplucher et les râper. Emincer finement l'oignon et l'ail.
- Dans un wok, faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen. Ajouter l'ensemble des légumes, mélanger le tout, saler, poivrer. Laisser revenir 5 minutes sur feu doux et ajouter les épices à votre convenance.
- Découper les feuilles de brick en 4 bandes. Répartir 1 cuillère à café de farce au bout de chaque bande et former les samoussas.
- Mettre l'huile dans une poêle, mettre les samoussas et attendre qu'ils soient dorés de chaque côté puis les sortir.
- Déguster chaud ou froid !