



Cuisine facile
de A à Z

31 recettes

Boularouk Nacéra

Verrines



Edition
La Plume

kouzinadz.blogspot.com

Dépôt légal : 349 - 2012



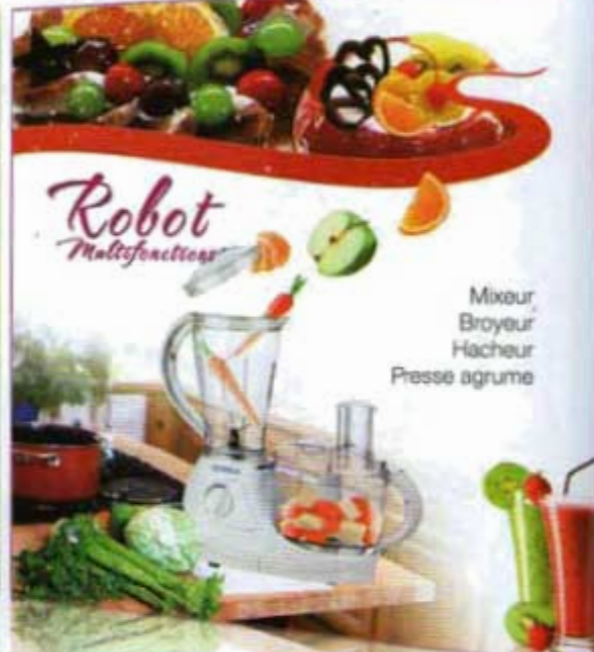
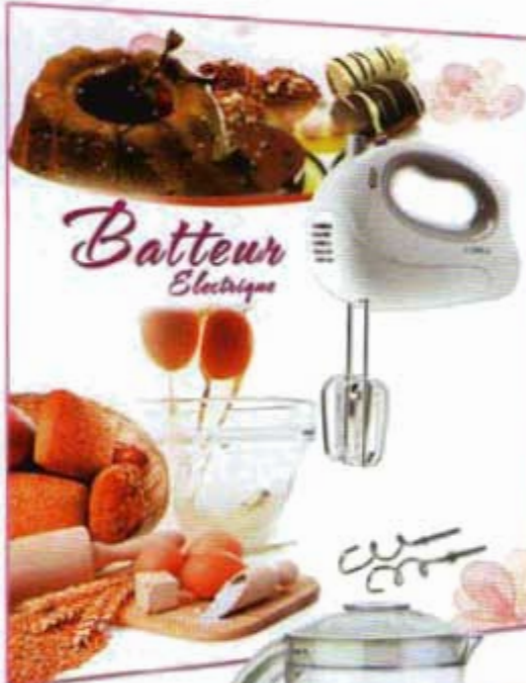
9 789947 270042

COBRA®

ELECTRONICS

Société de Fabrication et de Commercialisation
des Produits Electroniques & Electroménagers

www.cobra.com.dz



*Choix Garanté pour un
Délice Assuré*

Garantie
12 Mois

Service
Après Vente
ASSURÉ

Siège Social+Unité: Centre All Bouhadja, Birtouta-Alger-16004-Tél: +213 (0) 770 329 903 / 0560 06 04 06 / Fax: +213 (0) 23 593 117 / +213 (0) 23 593 156
Filiale de Bordj Bou Arreridj: Zone Industrielle (ex CASAP) Bordj Bou Arreridj 34000 - Tél: +213 (0) 560 06 04 05 / +213 (0) 36 68 24 48 Fax: +213 (0) 35 674 305

Votre Confort est Notre Passion
kouzinadz.blogspot.com

Mascarpone

ماسكاربون



4

أضيفي الجبن الطازج.

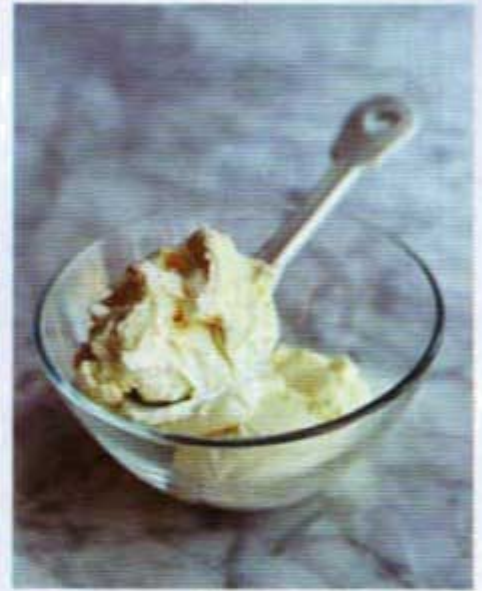
Ajouter le fromage frais.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



5

أضيفي السكر الناعم.

Incorporer le sucre glace.



2

أخفقي غبرة الشانتيبي مع الحليب على شكل رغوي مدة 5 دقائق.

Monter la poudre de chantilly avec le lait en mousse environ 5 mn.



6

أخفقي الكل و يصبح الماسكاربون جاهز.

Batte le tout et votre mascarpone est prêt.



3

أضيفي الكريمة الطازجة مع مواصلة الخفق.

Ajouter la crème fraîche tout en continuant à battre.

المقادير

- 2 جبن طازج
- 1 كوب غبرة الشانتيبي
- 1 كوب حليب بارد
- 1 علبة كريمة طازجة
- 150 غ سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 2 fromages frais
- 1 tasse de chantilly en poudre
- 1 tasse de lait glacé
- 1 pot de crème fraîche
- 150 g de sucre glace



Maria

ماريا



4
أخلطي التحضير الأول مع الثاني.
Mélanger la première préparation avec la deuxième.



1
في مقلاة، سخني عصير الليمون.
Dans une poêle, faire chauffer le jus de citron.



1
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



5
أخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفهم إلى الصفار المخفوق و أتركي الكريمة ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة. رتبى البسكويت حول الكؤوس ثم أملئها بكريمة الليمون.

Batte les blancs en neige, incorporez-les aux jaunes battus et laissez cette crème reposer 30 mn au réfrigérateur. Tapisser le tour des verrines de biscuits puis les remplir de crème au citron.



2
أضيفي السكر و الجيلاتين.
Ajouter le sucre et la gélatine.



3
أخفقي صفار البيض مع السكر و بشر الليمون.
Batte les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste de citron.



6
زيني الكؤوس بالليمون المصير (بشر الليمون + سكر).
Décorer les verrines de lamelles de citron confites (zestes de citron + sucre).



kouzinadz.blogspot.com

المقادير

- 18 بسكويت الملعقة
- عصير 3 ليمون + بشر
- 2 ملاعق كبيرة جيلاتين
- 4 بيض (صفار و بياض مفارقة)
- 150 غ سكر مسحوق

INGRÉDIENTS

- 18 biscuits à la cuillère
- Jus de 3 citrons + zeste
- 2 c. à s. de gélatine
- 4 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 150 g de sucre cristallisé



لانقوستيني

Langoustini



5

أخلطي مع زيت الزيتون.

Mélanger avec l'huile d'olive.



2

أخلطي مربعات التفاح مع المايونيز.

Mélanger les dés de pommes et la mayonnaise.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



6

أضيفي الجبن الطازج.

Ajouter le fromage frais.



3

ملحي و أضيفي الفلفل الأسود.

Saler et poivrer.



4

أخلطي اللونقوستين مع عصير الليمون.

Mélanger la chair de langoustine avec le jus de citron.



7

إملئي الكؤوس نصف تفاح و نصف لونغوستين.

Remplir les verrines moitié pommes moitié chair de langoustine.

المقادير

- 1 كوب مايونيز
- 1 علبة جبن طازج
- 2 تفاح أخضر مقطع مربعات صغيرة
- 200 غ لونغوستين. مطهية و مفتنة
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de mayonnaise
- 1 carré de fromage frais
- 2 pommes vertes coupées en petits dés
- 200 g de chair de langoustine, cuite et coupée en miettes
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre noir

لونغوستين
Langoustine



Bambino

بامبينو



5

دورا : أفرغي فلان الشكلاطة في كأس، ضعي قطع مورينغ الفراولة القليل من الشانتيي.

بان : ضعي فلان الفانيليا في قاع كأس، ضعي قطع المورينغ الأصفر القليل من الشانتيي.

Dora : Verser le flan chocolaté dans un verre, déposer des miettes de meringues fraise puis un peu de chantilly.

Ben : Déposer le flan vanille au fond d'un verre, déposer des miettes de meringues jaunes puis un peu de chantilly.



6

أتركها ترتاح ثم أضيفي فلان القستق (بان) و فلان الفراولة (دورا) وزيني بالشكلاطة الذاتية.

Laisser reposer puis ajouter le flan pistache pour Ben et le flan fraise pour Dora et décorer de chocolat fondu.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

حضري الشانتيي (أنظري الصفحة 14).

Préparer la chantilly (voir page 14).



3

حضري فلان الشكلاطة.

Préparer le flan chocolaté.



4

حضري فلان الفراولة، فلان الفانيليا و فلان القستق.

Préparer le flan fraise, flan vanille et flan pistache.

المقادير

- دورا :
- ½ لتر فلان ذوق الشكلاطة
- ½ لتر فلان ذوق الفراولة
- مورينغ ذوق فراولة
- 1 علبه شكلاطة سوداء
- شانتيي (حليب، غبرة الشانتيي، سكر ناعم)

بان 10 :

- ½ لتر فلان ذوق فانيليا
- ½ لتر فلان ذوق فستق
- مورينغ أصفر
- 1 علبه شكلاطة سوداء
- شانتيي

INGRÉDIENTS

- **Dora :**
- ½ litre de flan chocolat
- ½ litre de flan fraise
- Meringues goût fraises
- 1 tablette de chocolat noir
- Chantilly (lait, poudre de chantilly, sucre glace)
- **Ben 10 :**
- ½ litre de flan vanille
- ½ litre de flan pistache
- Meringues jaunes
- 1 tablette de chocolat noir
- Chantilly



El djazira

الجزيرة



أضيفي الجمبري، الكريمة الطازجة، الحين الأبيض و أخلطي.

Ajouter les crevettes, la crème fraîche, le fromage blanc et mélanger.



أفرغي عصير الليمون و زيت الزيتون.

Verser le jus de citron et l'huile d'olive.



أضيفي المايونيز، الثوم و البصل. إملئي الكؤوس بالكريمة و زيتها بحين الكاجو.

Ajouter la mayonnaise, l'ail et l'oignon. Remplir les verrines de cette mousse et décorer de noix de cajou.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



قشري القرعة، إطهيهها في ماء ساخن و مملح ثم أرحي.

Eplucher la chayotte, cuire à l'eau bouillante salée puis mixer.



أضيفي جوز الكاجو غبرة.

Ajouter les noix de cajou en poudre.

قرعة مشوكة : نوع من أنواع الحضر تنمو في الجزائر.



Chayotte : Famille des cucurbitacées ;

C'est un légume des îles.

kouzinadz.blogspot.com

المقادير

• 150 غ جمبري مطهي و مقشر

• 1 قرعة مشوكة

• زيت الزيتون

• عصير 1 ليمون

• ثوم مسحوق

• 1 بصل صغير مبشور

• 2 علب جين أبيض

• 1 كوب مايونيز

• جوز الكاجو غبرة

• جوز الكاجو للتزيين

INGRÉDIENTS

• 150 g de crevettes cuites et décortiquées

• 1 chayotte

• Huile d'olive

• Jus d'1 citron

• Quelques gousses d'ail Hachées

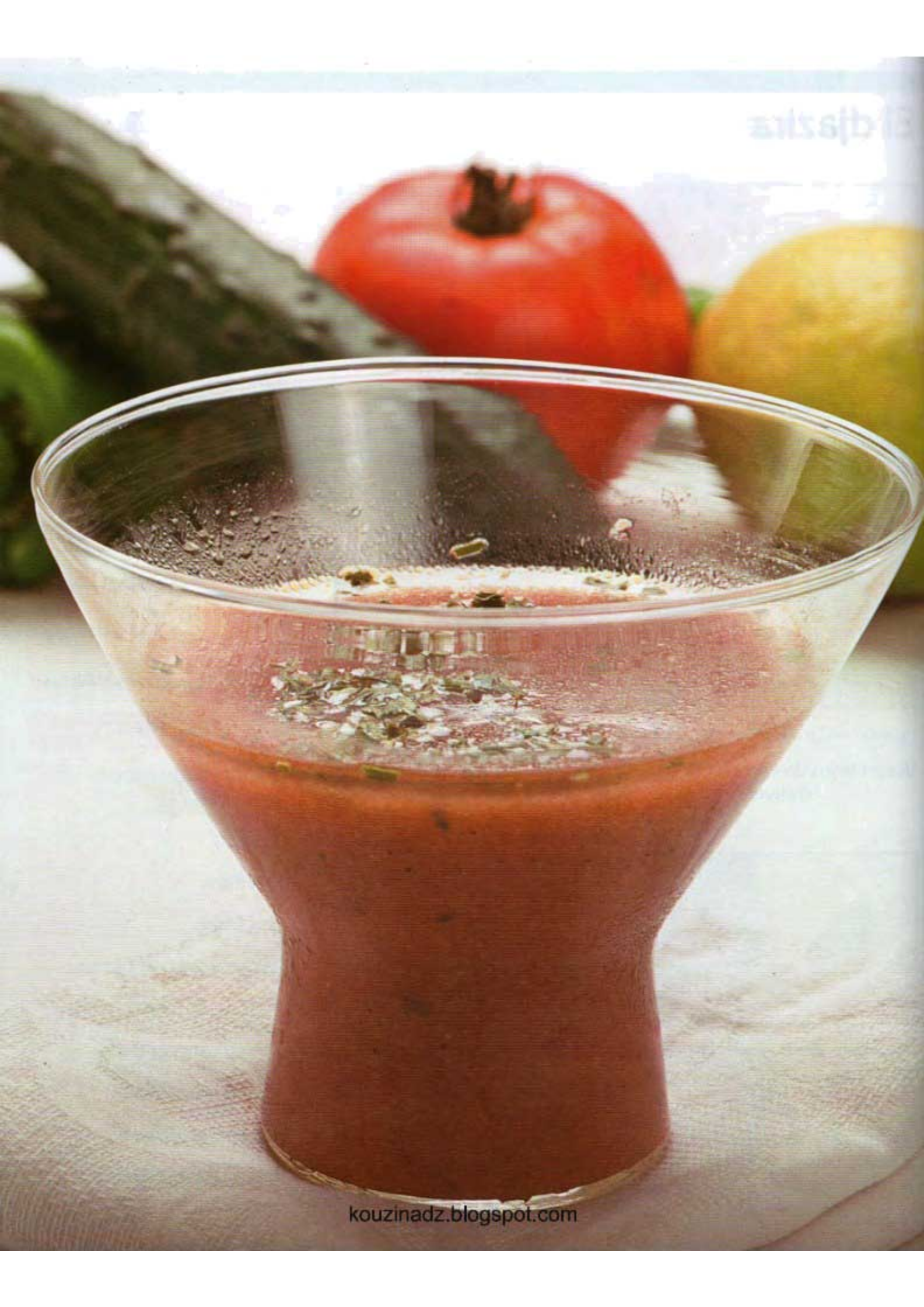
• 1 petit oignon haché

• 2 carrés de fromage blanc

• 1 tasse de mayonnaise

• Noix de cajou en poudre

• Noix de cajou pour décorer



Andalouzy

أندلسي



3

صفي هذا الخليط.
Filtrer ce mélange.



1

حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



4

إملئي الكؤوس ثم زينيها بالفلفل الأخضر المقطع.
Remplir des verrines puis décorer avec des lamelles de poivron.



2

إرحي الفلفل الأخضر، الخيار، الطماطم (دون القشرة و البذور)، البصل الأخضر، الثوم، زيت الزيتون، عصير الليمون، الملح، الفلفل الأسود و الخبز المحمص.
Mixer le poivron, le concombre, les tomates (sans peau et pépins), l'échalote, l'ail, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre et le pain grillé.

المقادير

- 1 فلفل أخضر
- 1 خيار
- 3 طماطم حمراء
- 1 بصلة صغيرة
- 1 سنينة ثوم
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- عصير 1 ليمون
- ملح و فلفل أسود
- خبز محمص

INGRÉDIENTS

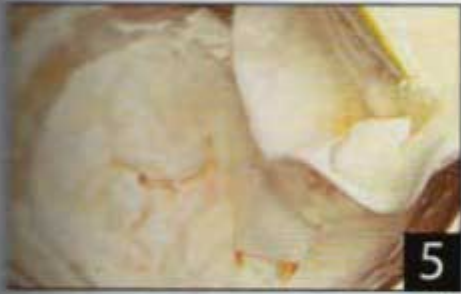
- 1 poivron vert
- 1 concombre
- 3 tomates bien mûres
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Jus d'1 citron
- Sel et poivre
- Pain grillé





Pêchemoucy

بيشموسي



أخفقي بياض البيض كالتلج و أضيفه إلى خليط الخوخ.

Monter les blancs en neige et ajoutez-les au mélange de pêches.



حضري الماسكاربون : أخفقي غبرة الشانتي مع الحليب على شكل رغوي حوالي 5 دقائق.

Préparer le mascarpone : monter la poudre de chantilly avec le lait en mousse environ 5 mn.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

• 250 غ ماسكاربون
(أنظري المقادير صفحة 64)

• 6 خوخ بالشرباب مقطع إلى قطع صغيرة

• 3 بياض كالتلج

• قطع خوخ



إملئي الكؤوس.

Remplir les coupes.



أضيفي الكريمة الطازجة، الجبن الطازج و السكر الناعم مع مواصلة الخفق.

Ajouter la crème fraîche, le fromage frais et le sucre glace tout en continuant à battre.

INGRÉDIENTS

• 250 g de mascarpone
(voir ingrédients page 64)

• 6 pêches au sirop coupées en petits morceaux

• 3 blancs en neige

• Tranches de pêche



زينيها يقطع من الخوخ.

Décorer avec des tranches de pêches.



أخلطي قطع الخوخ مع الماسكاربون.

Mélanger les morceaux de pêches au mascarpone.

kouzinauz.blogspot.com





Abricotine

أبريكوتين



4

أضيفي البصل، الثوم و التمش
المجفف.

Ajouter l'oignon, l'ail et les
abricots séchés.



5

أفرشي الكؤوس بالسلطة ثم ضعي
طبقة من كريمة الأفوكا-جيري.

Tapisser des verrines de salade
puis déposer une couche de
mousse d'avocats- crevettes.



6

زيني بقطع من التمش.

Decorer avec des tranches
d'abricots.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

أخلطي الأفوكا مع الجمبري، أضيفي
عصير الليمون، زيت الزيتون، الملح
و الفلفل الأسود.

Mélanger les avocats avec les
crevettes, ajouter le jus de
citron et l'huile d'olive. Saler
et poivrer.



3

أضيفي المايونيز و الجبن الطازج.

Incorporer la mayonnaise et
le fromage frais.



kouzinadz.blogspot.com

المقادير

- 2 أفوكا
- 1 كوب مايونيز
- 1 علبة جبن طازج
- 10 مشمش مجفف مقطوع إلى قطع
- 250 غ جمبري
- 1 بصل مبشور
- سنينات ثوم مسحوقة
- 1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- عصير 1 ليمون
- سلطه فريزي
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 2 avocats
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 carré de fromage frais
- 10 abricots séchés coupés en morceaux
- 250 g de crevettes
- 1 oignon haché
- Quelques gousses d'ail râpées
- 1 c. à s d'huile d'olive
- Salade frisée
- Jus d'1 citron
- Sel et poivre



Djebinou

جيينو



5
واصلتي العملية ثم أرجعي إلى النار
مدة 5 دقائق.
Continuer l'opération puis
remettre sur le feu 5 mn.



6
أضيفي الجبن الطازج.
Ajouter le fromage frais.



7
إملئي الكؤوس و زيني بقطع من الخبز.
Remplir les verrines et décorer
avec des morceaux
de pain de mie.



2
في قدر، غلي الزبدة و الفرينة ثم
أفرغي الحليب.
Dans une casserole, mettre le
beurre et la farine à ébullition
puis verser le lait.



3
أضيفي الملح، الفلفل الأسود و جوزة
الطيب.
Saler, poivrer et ajouter la noix
de muscade.



4
إرفعي عن النار، أضيفي للبيشاميل كل
أنواع الجبن المقطع قطع صغيرة.
Hors feu, ajouter à cette
béchamel tous les fromages
coupés en petits morceaux.



1
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

المقادير

- 4 أنواع جبن (كامومبار، إدام، فودة، فرويبار)
- علبة جبن طازج
- 1 كأس حليب
- 50 غ زبدة
- 1 ملعقة كبيرة فرينة
- ملح، فلفل أسود، جوزة الطيب

INGRÉDIENTS

- 4 variétés de fromage (camembert, edam, gouda, gruyère)
- Carré de fromage frais
- 1 verre de lait
- 50 g de beurre
- 1 c. à s de farine
- Sel, poivre, noix de muscade



Galantina

قلنتينا



4

أضيفي الملح و الفلفل الأسود ثم زيت الزيتون
Salier et poivrer puis ajouter l'huile d'olive.



5

أضيفي أعشاب البروفانس و أخطي المزيج
Ajouter les herbes de Provence et mélanger le tout.



6

إملئي الكؤوس بكرثة الدجاج
Remplir les verrines de cette mousse de poulet.



7

زينيها بالمعدنوس و أرباع البيض
Décorer de persil et de quartiers d'œufs.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

أخفقي بياض البيض كالثج و أخلطيه مع الجبن الطازج و الياغورت الطبيعي.

Monter les blancs en neige et mélanger au fromage frais et au yaourt nature.



3

أضيفي الدجاج المفقت و عصير الليمون.

Ajouter le poulet émietté et le jus de citron.

المقادير

- ½ صدر دجاج (مطهي و مرحي)
- 1 علبة جبن طازج
- 1 ياغورت طبيعي
- 2 بياض بيض
- عصير ليمون
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة أعشاب البروفانس (زعبتر، إكليل، زعتر)
- ملح و فلفل أسود
- 3 بياض مسلوق + معدنوس مقطع للتزيين

INGRÉDIENTS

- ½ blanc de poulet (cuit et haché)
- 1 carré de fromage frais
- 1 yaourt nature
- 2 blancs d'œufs
- Jus de citron
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 1 c. à s d'herbes de Provence (thym, romarin, origan)
- Sel et poivre
- 3 œufs bouillis + persil haché pour décorer



Maropotyne

مار بوتين



5
أضيفي زيت الزيتون، الثوم، الكستنة المحمصة والمرحية.
Ajouter l'huile d'olive, l'ail, et les châtaignes grillées et moulus.



2
إطهي لب اليقطين بالبخار ثم إرحيه.
Cuire la chair du potimarron à la vapeur puis mixer.



1
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



6
أفرغي الكريمة في كؤوس.
Verser cette crème dans des verrines.



3
حمسي الكستنة المرحية في الزبدة.
Faire revenir les châtaignes moulues dans du beurre.

- ### المقادير
- 150 غ لب اليقطين (كابويا)
 - 1 علبة جبن طازج
 - 50 غ كستنة
 - 1 ملعقة كبيرة زبدة
 - ½ علبة كريمة طازجة
 - 1 سنيينة ثوم مهروسة
 - 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
 - كاتشوب (إختياري)
 - معدنوس مقطع
 - ملح و فلفل أسود



7
زني بالكاتشوب و المعدنوس.
Décorer avec du ketchup et du persil.



4
أخلطي لب اليقطين مع الجبن الطازج و الكريمة الطازجة. أضيفي الملح و الفلفل الأسود.
Mélanger la chair du potimarron avec le fromage frais et la crème fraîche. Saler

- ### INGRÉDIENTS
- 150 g de chair de potimarron (potiron)
 - 1 boîte de fromage frais
 - 50 g de châtaignes
 - 1 c. à s. de beurre
 - ½ pot de crème fraîche
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 2 c. à s. d'huile d'olive
 - Ketchup (facultatif)
 - Persil haché
 - Sel et poivre noir

اليقطين: نوع من أنواع القرعة، من عائلة الكابويا، شكلها و ذوقها أعطتها تسمية قرعة-كستنة.
Potimarron: c'est une variété de courge, comme du potiron, sa forme et son goût lui ont valu le surnom de courge châtaigne.



Norvegia

نور فيجيا



5

أخفقي بياض البيض كالثلج و أضيفي إلى الرغوة.

Monter les blancs en neige et ajoutez-les à cette mousse.



6

قطعي شرائح السلمون رقيقاً و أضيفيه إلى التحضير.

Couper le saumon finement et ajoutez-le à cette préparation.



7

إملئي الكؤوس و زيننها بشرائح رقيقة من السلمون و أوراق البسباس.
Remplir les verrines et décorer avec des tranches fines de saumon et des feuilles de fenouils.



2

إرحي البسباس.
Mixer le fenouil.



3

أضيفي غبرة البسباس، البصل و الياغورت.

Ajouter la poudre de fenouil, l'oignon et le yaourt.



4

أضيفي الكريمة الطازجة، أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer.



kouzinadz.blogspot.com



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 شرائح سلمون مدخن
- 1 بسباس مغلي
- ½ بصل مبشور
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 ياغورت طبيعي
- 3 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة غبرة البسباس
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de saumon fumé
- 1 fenouil bouilli
- ½ oignon haché
- 1 boîte de crème fraîche
- 1 yaourt nature
- 3 blancs d'œufs
- 1 c. à c de poudre de fenouil
- Sel et poivre



Meriouma

مريومة



أضيفي الفواكه المقطعة مربعات صغيرة.

Ajouter les fruits coupés en petits dés.



أخلطي عصير الأناناس مع السكر و المايزينة.

Mélanger le jus d'ananas avec le sucre et la maizena.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



ذري الفستق المكسر.

Saupoudrer avec les pistaches concassées.



إرفعي عن النار ثم أضيفي الكريمة الطازجة.

Hors feu, ajouter le pot de crème fraîche.



زينيها بعصيات الفواكه.

Décorer avec des brochettes de fruits.



ضعي في كل كأس القليل من كريمة الأناناس.

Déposer dans chaque verrine un peu de crème d'ananas.
kouzinadz.blogspot.com

المقادير

- 1 مانغا مقطعة مربعات صغيرة
- 2 كيوي مقطع مربعات صغيرة
- 3 قطع أناناس + العصير
- 1 كأس سكر
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 1 علبة كريمة طازجة
- 100 غ فستق مكسر

INGRÉDIENTS

- 1 mangue coupée en petits dés
- 2 kiwis coupés en petits dés
- 3 tranches d'ananas + jus
- 1 verre de sucre
- 2 c. à s. de maizena
- 1 pot de crème fraîche
- 100 g de pistaches concassées





Bananoor

بنانور



5 أفرغي عصير البرتقال المسكر.
Verser le jus d'oranges sucré.



2 حمسي مربعات الموز في الزبدة.
Faire revenir les dés de bananes dans du beurre.



1 حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



6 ذري اللوز المنسل.
Saupoudrer d'amandes effilées.



3 ذري الموز بالسكر. في نفس المقلاة أسكبي عصير البرتقال و اضيفي العسل.

Saupoudrer les bananes de sucre. Dans la même poêle verser le jus d'orange et ajouter le miel.



7 زيني بالمورينغ والكرز مصبر.
Décorer avec la meringue et une cerise confite.



4 ضعي في قاع كل كأس 2 ملاعق كبيرة بسكويت ثم طبقة من الموز.

Déposer au fond de chaque verrine 2 c. à s de gâteaux puis une couche de bananes.

المقادير

- 1 علبة بسكويت مرّحي «بوتي بور»
- عصير برتقالتين
- 3 موز مقطع مربعات صغيرة
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 100 غ لوز منسل
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- كرز مصبر
- مورينغ (2 بياض بيض + سكر)

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de gâteaux moulus « petit beurre »
- Jus de 2 oranges
- 3 bananes découpées en petits dés
- 2 c. à s de beurre
- 100 g d'amandes effilées
- 2 c. à s de miel
- 2 c. à s de sucre
- Cerises confites
- Meringue (2 blancs en neige + sucre)





El kheïma (Sahara)

الخيمة (الصحراء)



5
ضعي في كل كأس $\frac{3}{4}$ كريمه الشاي.
أدخليها الثلاجة مدة 30 دقيقة.
Déposer dans chaque verrine
 $\frac{3}{4}$ de crème de thé, laisser
reposer au frais 30 mn.



2
حضري $\frac{1}{2}$ لتر شاي مسكر بالنعناع
ثم أضيفي الجيلاتين.
Préparer $\frac{1}{2}$ litre de thé sucré à
la menthe.



1
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



6
ضعي طبقة من الكاوكاو المحمص.
Déposer une couche de
cacaahuètes grillées.



3
أضيفي الجيلاتين.
Ajouter la gélatine.

المقادير

- $\frac{1}{2}$ لتر شاي أخضر مسكر بالنعناع
- 2 ملاعق كبيرة غبرة الجيلاتين
- 100 غ كاوكاو محمص و مكسر مع النعناع الجاف
- نعناع طازج للتزيين



4
أرجعيها تطهى 5 دقائق.
Remettre à cuire pendant 5 mn.

INGRÉDIENTS

- $\frac{1}{2}$ litre de thé vert sucré à la menthe
- 2 c. à s de gélatine en poudre
- 100 g de cacaahuètes grillées et concassées avec la menthe séchée
- Menthe fraîches pour décorer



7
زينيها بالنعناع الطازج.
Décorer avec des feuilles de
menthe fraîches.





Lajamila

الجميلة



5 غلي الكل على نار جد هادئة.
Faire bouillir à feu très doux.



2 غلي الحليب مع السكر.
Faire bouillir le lait avec le sucre.



1 حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



6 إملي الكؤوس باللوز المرحي و القرفة،
أسكبي فوقها كريمه الأرز ثم زينها
باللوز الكامل.

Remplir chaque verrine
d'amandes moulues et de
cannelle, verser dessus la
crème de riz puis décorer
d'amandes entières.

ملاحظة

للحصول على كريمه عاقده أتركها تبرد.

REMARQUE

Pour obtenir une crème épaisse
laisser refroidir.



3 أسكبي ماء زهر البرتقال.
Verser l'eau de fleurs
d'oranger.



4 أضيفي غبرة الأرز.
Ajouter la poudre de riz .

المقادير

- ½ لتر حليب
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 5 ملاعق كبيرة غبرة الأرز
- قرفة و لوز مرحي
- لوز كامل للتزيين

INGRÉDIENTS

- ½ litre de lait
- 5 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger
- 5 c. à s. de poudre de riz
- Cannelle et amandes moulues
- Amandes entières pour décorer



Trio gourmands

الثلاثي الشهى



أعيدي هذه العملية مع الشكلاطة البيضاء و الشكلاطة بالحليب.

Répéter cette opération pour le chocolat blanc et le chocolat au lait.



ضعي طبقات الشكلاطة بالتناوب و زينيها بالشانتي و عصيات الشكلاطة.

Superposer les couches de chocolat et décorer avec la chantilly et les bâtonnets de chocolat.



ذوبي الشكلاطة السوداء مع النيسكافي و أخفقي بياض البيض كالثلج مع السكر الناعم.

Faire fondre le chocolat noir avec du nescafé et battre les blancs en neige avec le sucre glace.



أضيفي صفار البيض إلى الشكلاطة الذائبة.

Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat fondu.



أخلطي برفق الشكلاطة الذائبة مع بياض البيض.

Mélanger délicatement le chocolat fondu et les blancs en neige.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 3 علب شكلاطة (سوداء، بيضاء و بالحليب)
- 3 صفار بيض
- 3 بياض بيض
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة نيسكافي
- كريمة الشانتي
- عصيات الشكلاطة (ميكادو) للترزين

INGRÉDIENTS

- 3 tablettes de chocolat (noir, blanc et au lait)
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 3 c. à s de sucre glace
- 1 c. à s de Nescafé
- Crème chantilly
- Bâtonnets de chocolat (Mikado) pour décorer



Chouchana (Kabylie)

شوشانة (القبائل)



أضيفي العسل المصفى.
Ajouter le miel filtré.



سخني العسل مع اليانسون النجمي
و جوزة الطيب. أتركه يبرد.
Chauffer le miel avec l'anis étoilé
et la noix de muscade. Laisser
refroidir.



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



إملئي الكؤوس بهذا الخليط.
Remplir des verrines de ce
mélange.



أخفقي الجبن الأبيض والكرème الطازجة
على شكل رغوة.
Battre en mousse le fromage
blanc avec la crème fraîche.

المقادير

- 1 علبه كريمة طازجة
- 1 كوب لوز مرّحي و محمص
- 1 علبه جبن طازج
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 100 غ عصيدة التين
(تين مغلي ثم مرّحي)
- جوزة الطيب
- جوز كامل
- يانسون نجمي



زينيها بالجوز الكامل.
Décorer avec des cerneaux de
noix.



أضيفي عصيدة التين و اللوز المرّحي.
Ajouter la purée de figes et
les amandes moulues.
kouzinadz.blogspot.com

INGRÉDIENTS

- 1 pot de crème fraîche
- 1 tasse d'amandes moulues et grillées
- 1 carré de fromage frais
- 2 c. à s de miel
- 100 g de purée de figes (figes bouillies puis mixées)
- Noix de muscade
- Cerneaux de noix
- Anis étoilé





Manouchka



5 في كؤوس، ضعي طبقة من السلطة ثم طبقة من رغوة الأفوكا.
Dans des verres, mettre une couche de salade puis une couche de mousse d'avocats.



6 ضعي فوقها طبقة من السلطة.
Poser dessus une couche de salade.



7 ثم طبقة رغوة الأفوكا.
Puis une couche de mousse d'avocats.



8 زيني بالجمبري الكامل المطهي.
Décorer avec des crevettes cuites entières.



2 إرحي الأفوكا، أضيفي زيت الزيتون و عصير الليمون.
Mixer les avocats, assaisonner d'huile d'olive et de jus de citron.



3 أضيفي الملح، الفلفل الأسود، الجمبري المقطع و المايونيز.
Saler, poivrer et ajouter les crevettes coupées et la mayonnaise.



4 أضيفي الثوم، المعدنوس و التونة. أخلطي جيدا.
Ajouter l'ail, le persil et le thon. Bien mélanger.

kouzinadz.blogspot.com

منوشكا



1 حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 أفوكا
- 250غ جمبري
- 1 كوب مايونيز
- 1 علبة تونة بالزيت
- فصوص ثوم مهروسة
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- معدنوس مقطع
- سلطة فريزي
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 2 avocats
- 250 g de crevettes
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 boîte de thon à l'huile
- Quelques gousses d'ail râpées
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Persil émincé
- Salade frisée
- Sel et poivre



Carmen

كارمن



ضعي الخليط في كيس حلواني
«بوش أدوي».

Mettre ce mélange dans une
poche à douille.



ضعي الجبن و الكريمة الطازجة في
وعاء ثم ملحي.

Mettre le fromage et la crème
fraîche dans une terrine puis
saler.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 شمندر على شكل عصيدة
- جبن طازج
- كريمة طازجة
- ملح وفلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة ثوم مطحون
- زيتون بنفسجي للتزيين



إملئي الكؤوس

Remplir les verrines



أضيفي الفلفل الأسود و الثوم.

Ajouter le poivre noir et l'ail.

INGRÉDIENTS

- 2 betteraves en purée
- Fromage frais
- Crème fraîche
- Sel et poivre
- ½ c.à.c. d'ail haché
- Olives violettes pour décorer



زينيها بالزيتون.

Décorer avec les olives.



أضيفي عصيدة الشمندر و أخلطي.

Ajouter la purée de betterave
et mélanger.





Catalane

كتلان



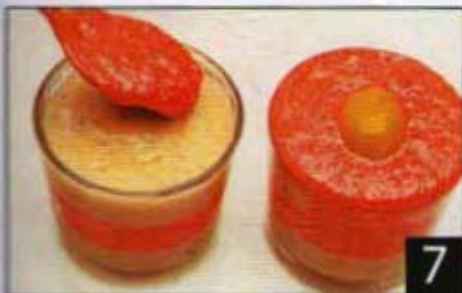
ضعي فوقها عصيدة الفلفل الحلو ثم فتتي البسكويت المملح.

Mettre dessus la purée de poivrons rouges puis émietter les gâteaux salés.



ضعي فوقها طبقة من عصيدة الباذنجان.

Disposer dessus une couche de purée d'aubergines.



ثم عصيدة الفلفل الأحمر، زينها بحبة زيتون.

Puis la purée de poivrons rouges, décorer avec une olive.



إرحي الباذنجان، أضيفي الثوم، زيت الزيتون، عصير الليمون، الملح و الفلفل الأسود.

Mixer les aubergines, ajouter l'ail, l'huile d'olive, le citron, le sel et le poivre.



إرحي الفلفل الأحمر، أضيفي الكريمة الطازجة، الملح و الفلفل الأسود.

Mixer les poivrons rouges, ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre.



أسكبي في قاع كل كأس عصيدة الباذنجان، فتتي فوقها البسكويت المملح.

Verser au fond de chaque verrine la purée d'aubergines, émietter dessus les gâteaux salés.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 فلفل أحمر حلو
- 2 باذنجان
- فصوص ثوم مهروسة
- كريمة طازجة
- 6 بسكويت مملح
- عصير ليمون
- زيت الزيتون
- ملح و فلفل أسود

INGRÉDIENTS

- 2 poivrons rouges
- 2 aubergines
- Quelques gousses d'ail hachées
- Crème fraîche
- 6 biscuits salés
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Frezimo

فريزيمو



5

ضعي في قاع كل كأس كريمة الفراولة.
Déposer au fond de chaque verrine le coulis de fraises.



2

في قدر صغير، ضعي الفراولة و 4 ملاعق كبيرة سكر الناعم تطهى لتتحصلي على هريس.
Dans une casserole, mettre les fraises et 4 c. à s de sucre glace à cuire pour obtenir un coulis.



1

حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



6

أضيفي المورينغ المفتتة و الفراولة المقطعة إلى قطع.
Ajouter les meringues émiettées et les fraises coupées en morceaux.



3

حضري القاناش: أخلطي الشكلاطة البيضاء الذائبة، الكريمة الطازجة، السكر الناعم المتبقي و غبرة اللوز.
Préparer la ganache : mélanger le chocolat blanc fondu, la crème fraîche, le reste du sucre glace et la poudre d'amandes.

- ### المقادير
- 500 غ فراولة (250 غ مقطعة + 250 غ للهريس)
 - 1 ملعقة كبيرة جيلاتين
 - 1 علبه شكلاطة بيضاء
 - 100 غ غبرة اللوز
 - 1 علبه كريمة طازجة
 - 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
 - مورينغ ذوق الفراولة



7

غطيها بالقاناش المحضرة.
Napper avec la ganache préparée.

- ### INGRÉDIENTS
- 500 g de fraises (250 g coupées + 250 g pour le coulis)
 - 1 c. à s de gélatine
 - 1 tablette de chocolat blanc
 - 100 g d'amandes en poudre
 - 1 pot de crème fraîche
 - 6 c. à s de sucre glace
 - Meringues goût fraises



8

زينيها بالفراولة.
Décorer avec des fraises.



4

حينما تصبح كريمة الفراولة جاهزة، أضيفي الجيلاتين و أخلطي.

Une fois le coulis de fraises prêt, ajouter la gélatine et mélanger.



Saïmona

سايمونة



حضري السلطة بخلط الطماطم، البصل و الذرى. أضيفي زيت الزيتون و عصير الليمون.

Préparer la salade en mélangeant la tomate, l'oignon et le maïs. Assaisonner d'huile d'olive et de jus de citron.



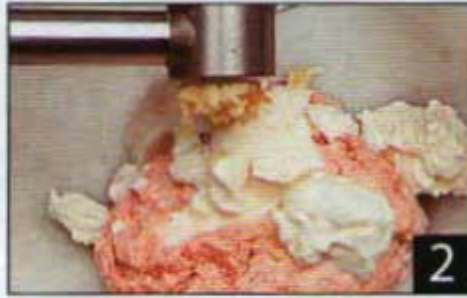
ضعي في قاع كل كأس ملعقتين من السلطة المحضرة.

Déposer au fond de chaque verrine 2 cuillères de salade composée.



ضعي فوقها كريمة السلمون و زينيها بأعراف المعدنوس و البصل الأخضر.

Mettre dessus la mousse de saumon et décorer avec les tiges de persil et d'échalotes.



إرحي السلمون مع الثوم ثم أضيفي الكريمة الطازجة و الجبن.

Mixer le saumon avec l'ail puis ajouter la crème fraîche et le fromage.



أضيفي زيت الزيتون، الملح والفلفل الأسود.
Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre.



إرحي الكل.
Mixer le tout.



kouzinadz.blogspot.com



حضري المقادير و أطهي شرائح السلمون في مقلاة.

Préparer les ingrédients et cuire les tranches de saumon dans une poêle.

المقادير

- 3 شرائح سلمون طازج أو مثلج
- 2 سنينات ثوم
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 علبة جبن طازج
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1 عصير ليمون
- سلطة (طماطم و بصل مقطع مكعبات صغيرة) و ذرى
- ملح و فلفل أسود
- أعراف معدنوس و بصل أخضر للتزيين

INGRÉDIENTS

- 3 tranches de saumon frais ou congelés
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de crème fraîche
- 1 carré de fromage frais
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Jus d'1 citron
- Salade (tomate et oignon coupées en petits dés) et maïs
- Sel et poivre
- Tiges de persil et échalotes pour décorer



10

زينيها بالجوز المكسر.

Décorer avec des noix concassées.



9

ضعي المورينغ بالجوز على كريمة البرتقال.

Déposer la meringue aux noix
kouzina.dz.blogspot.com



8

أخلطي المورينغ مع الكريمة الطازجة.

Mélanger la meringue avec la
crème fraîche.

Cirtoise (constantine)

سيرتواز (قسنطينة)



أضيفي المايزينة، عصير البرتقال و البشر و أطهيهما على نار هادئة. عند نهاية الطهي أضيفي الكريمة الطازجة.

Ajouter la maïzena, le jus d'oranges et le zeste et cuire sur feu doux. A la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche.



ضعي في قاع كل كأس دائرة من خبز التوابل.

Déposer au fond de chaque coupe 1 rondelle de pain d'épices.



أفرغي فوقها كريمة البرتقال.
Verser dessus la crème d'oranges.



حضري المورينغ: في حمام مريم أخفقي بياض البيض كالثلج ثم أضيفي العسل.

Préparer la meringue : au bain marie monter les blancs en neige puis ajouter le miel.



أضيفي الجوز المكسر.
Ajouter les noix concassées.



أخفقي صفار البيض مع السكر.
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.



kouzinadz.blogspot.com



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 150 غ جوز
- 3 بيض
- 6 قطع خبز التوابل
- 2 ملعقة كبيرة عسل
- عصير 3 برتقال + بشر
- 1 علبة كريمة طازجة
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- خبز التوابل

INGRÉDIENTS

- 150 g de noix
- 3 œufs
- 6 tranches de pain d'épices
- 2 c. à s de miel
- Jus de 3 oranges + zeste
- 1 pot de crème fraîche
- 5 c. à s de sucre
- 1 c. à s de maïzena
- Pain d'épices



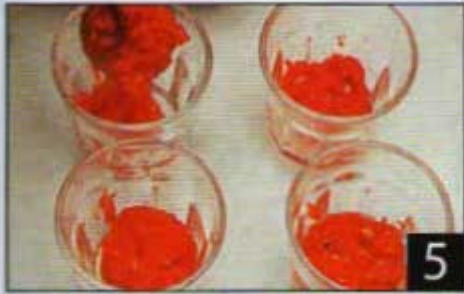
Kotamy (Jijel)

كوتامي (جيجل)



4 أخفقي بياض البيض كالثلج و أضيفهم إلى خليط السردين.

Battre les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les au mélange de sardines.



5 ضعي في قاع كل كأس ملعقة كبيرة صلصة الطماطم.

Déposer au fond de chaque verrine 1 c. à s de sauce tomate.



6 أضيفي كريمة السردين و زيني بقطع الليمون.

Ajouter la mousse de sardines et décorer avec les tranches de citron.



1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2 حضري صلصة الطماطم.

Préparer la sauce tomate.



3 إرحي لحم السردين مع الجبن الطازج، الكريمة الطازجة، الثوم، عصير الليمون و زيت الزيتون. أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

Mixer la chair des sardines avec le fromage frais, la crème fraîche, l'ail, le jus de citron et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

kouzinadz.blogspot.com

المقادير

- 3 علب سردين بالزيت
- 3 بياض بيض
- 1 علبه كريمة طازجة
- 1 علبه جبن طازج
- صلصة طماطم عاقدة
- سنينات ثوم مسحوقة
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- ملح
- فلفل أسود
- شرائح الليمون للتزيين

INGRÉDIENTS

- 3 boîtes de sardines à l'huile
- 3 blancs d'œufs
- 1 pot de crème fraîche
- 1 boîte de fromage frais
- Sauce tomate épaisse
- Quelques gousses d'ail râpées
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre noir
- Tranches de citron pour décorer



9
ضعي فوق الشانتيبي كريمة الشكلاطة،
زينيها بقطعة موز و حبات فستق.

Déposer sur cette chantilly la
mousse au chocolat, décorer
avec une tranche de banane
et quelques pistaches.



8
بواسطة بوش أدوي، أضيفي كريمة
الشانتيبي في الكؤوس.

À l'aide d'une poche à douille
rajouter la crème chantilly
dans les verres.
kouzinadz.blogspot.com



7
حضري الشانتيبي : أخفقي الحليب،
غبرة الشانتيبي و السكر الناعم
المتبقي.

Préparer la chantilly : battre le
lait, la poudre de chantilly et le
sucre glace restant.

Wacely

واصيلي



ذوبي الشكلاطة في حمام مائي،
أضيفي صفار البيض، القهوة
و أخلطي.

Faire fondre le chocolat au
bain marie, ajouter les jaunes
d'œufs, le café soluble et
mélanger.



أخفقي بياض البيض كالثلج و أضيفه
إلى خليط الشكلاطة.

Monter les blancs en neige et
ajoutez-les au mélange de
chocolat.



أرحي الموز.

Mixer les bananes.



أضيفي الكريمة الطازجة و ملعقة كبيرة
سكر ناعم و أرحي.

Ajouter la crème fraîche et
1 c. à s. de sucre glace et
continuer à mixer.



ضعي في قاع كل كأس 2 ملاعق كبيرة
كريمة الموز و ضعني فوقها حبات فستق.
ضعيها في البراد 10 دقائق .

Déposer au fond de chaque
verre 2 c. à s. de crème aux
bananes et déposer quelques
pistaches dessus. Mettre au
frais 10 mn.
kouzinadz.blogspot.com



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

المقادير

- 2 علب شكلاطة سوداء
- 3 بيض (فرقي الصفار عن البياض)
- 2 موز
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 كوب فستق
- 1 كوب سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 1 كأس حليب بارد
- غبرة الشانتيي

INGRÉDIENTS

- 2 tablettes de chocolat noir
- 3 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 2 bananes
- 1 boîte de crème fraîche
- 1 tasse de pistaches
- 1 tasse de sucre glace
- 1 c. à c. de café soluble
- 1 verre de lait très frais
- Poudre de chantilly



Riadino

رياضينو



4

ضعي طبقة أخرى من البسكويت.
Déposer une autre couche de biscuits.



1

حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



5

ثم طبقة أخرى من الماسكاربون و البسكويت.
Puis une autre couche de mascarpone et de biscuits.



2

قطعي بسكويت الملعقة ثم أغطسيها في الحليب المسكر بالشكلاطة.
Découper les biscuits à la cuillère puis trempez-les dans le lait chocolaté sucré.



6

غطيها بطبقة أخيرة من الماسكاربون و ذريها بالكاكاو.
Couvrir d'une dernière couche de mascarpone et saupoudrer de cacao.



3

ضعي طبقة من البسكويت في كل كأس ثم بواسطة بوش أدوي أضيفي طبقة من الماسكاربون.
Déposer une couche de biscuits dans chaque verrine puis à l'aide d'une poche à douille ajouter une couche de mascarpone.



المقادير

- 2 أكياس بسكويت الملعقة
- 1 كأس حليب مسكر بالشكلاطة
- ماسكاربون (أنظري الصفحة 64)
- كاكاو غبرة

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de biscuits à la cuillère
- 1 verre de lait chocolaté sucré
- Mascarpone (voir page 64)
- Cacao en poudre



Amanda

أماندا



5 بواسطة ملعقة صغيرة، إستخرجي دوائر من الإجاص.
À l'aide d'une petite cuillère,
extraire des boules de poires.



6 ضعي في كل كأس هريس الإجاص ثم طبقة
من الماسكاربون.
Déposer dans chaque verrine le
coulis de poires puis une couche
de mascarpone.



7 أفرغي فوقها الشكلاطة الذائبة.
Verser le chocolat fondu dessus.



8 زينها بدوائر الإجاص و اللوز المنسل.
Décorer avec des boules de poires
et des amandes effilées.



2 ذوبي الشكلاطة في حمام مائي ثم أخفقيها
مع صفار البيض.
Faire fondre le chocolat au bain
marie puis fouetter avec les jaunes
d'œufs.



3 أخفقي بياض البيض مع 3 ملاعق كبيرة
سكر لتتحصلي على كريمة.
Battre les blancs d'œufs avec
3 c. à s. de sucre pour obtenir une
crème.



4 أخلطي الكريمة المتحصل عليها مع الشكلاطة.
Mélanger la crème obtenue avec
le chocolat.



kouzinadz.blogspot.com



1 حضري المقادير. قشري الإجاص ثم إظيه
مع كأس صغير ماء و 100 غ سكر، إرحي
الإجاص المطهي و إحتفظي بإجاصتين كاملتين
للتزيين.

Préparer les ingrédients. Eplucher
les poires puis les faire cuire avec
un petit verre d'eau et 100 g de
sucre, mixer les poires cuites et
garder 2 entières pour la
décoration.

المقادير

- 500 غ إجاص
- 1 علبه شكلاطة سوداء
- 2 صفار بيض
- 2 بياض بيض
- 150 غ سكر
- ماسكاربون (أنظري الصفحة 64)
- 100 غ لوز منسل للتزيين

INGRÉDIENTS

- 500 g de poires
- 1 tablette de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- Mascarpone (voir page 64)
- 100 g d'amandes effilées pour la
décoration



ضعي الكريات في قاع الكؤوس.
Déposer ces boules au fond
des coupes.



ذري كريبات المورينغ بجوز الهند.
Saupoudrer les boules de
meringue de noix de coco
kouzinadz.blogspot.com



أفرغي حليب جوز الهند في كؤوس.
Verser le lait de coco dans des
coupes.

El Acimia (Alger)



4

ضعي في كل مربع قماش ملعقة كبيرة مورينغ، شكلي أكياس ثم أطهبيها بالبخار مدة 15 دقيقة أو بالمسخن (الميكرويف) مدة 5 دقائق.

Déposer dans chaque carré de tissu 1 c. à s de meringue, former des bourses puis les cuire à la vapeur pendant 15 mn ou au four à micro-onde pendant 5 mn.



5

حضري حليب جوز الهند بإضافة السكر و الكريمة الطازجة، أطهي هذه الكريمة على نار هادئة.

Préparer le lait de coco en ajoutant le sucre et la crème fraîche, cuire cette crème sur feu doux.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

حضري المورينغ : أخفقي بياض البيض كالثلج، اضيفي السكر الناعم و الكريمة الطازجة.

Préparer la meringue : battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre glace et la crème fraîche.



3

أضيفي اللوز المرعي اللوز و جوز الهند.

Ajouter les amandes moulues et la noix de coco.

kouzinadz.blogspot.com

العاصمية (الجزائر)

المقادير

- 1 علبة حليب جوز الهند
- 150 غ سكر
- 100 غ لوز مرعي
- ½ علبة كريمة طازجة
- 1 كوب جوز الهند
- 3 بياض بيض
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- جوز الهند للذر

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de lait de coco
- 150 g de sucre
- 100 g d'amandes moulues
- ½ pot de crème fraîche
- 1 tasse de noix de coco
- 3 blancs d'œufs
- 6 c. à s de sucre glace
- Noix de coco pour saupoudrer

ملاحظة

يمكن إستبدال حليب جوز الهند المباع في الأسواق بنصف لتر حليب و 150 غ جوز الهند مرعي رقيق.

REMARQUE

Il est possible de remplacer le lait de coco du commerce par ½ litre de lait et 150 g de noix de coco moulue très finement.



El Bahia (Oran)

الباهية (وهران)



5 في كؤوس ضعي طبقة من مربى السفرجل ثم خليط الماسكاربون.

Dans des verrines disposer une couche de confiture de coings puis le mélange de mascarpone.



2 أخلطي الجبن الطازج مع الماسكاربون.

Mélanger le fromage frais au mascarpone.



1 حضري المقادير و أنقعي البرقوق في ماء ساخن ثم قطعيه مربعات صغيرة.

Préparer les ingrédients et macérer les pruneaux dans l'eau chaude puis couper en petits dés.



3 أضيفي البرقوق.

Ajouter les pruneaux.



6 زيني باللوز المنسل.

Décorer avec les amandes effilées.

المقادير

- 100 غ برقوق
- 1 كوب جلجلان محمص
- 1 علبة جبن طازج
- ماسكاربون (أنظري الصفحة 64)
- 250 غ مربى السفرجل (150 غ سفرجل + 150 غ سكر + عصير 1 ليمون + 2 كؤوس ماء)
- لوز منسل و محمص للتزيين



4 أضيفي الجلجلان.

Ajouter les grains de sésame.

INGRÉDIENTS

- 100 g de pruneaux
- 1 tasse de grains de sésame grillés
- 1 carré de fromage frais
- Mascarpone (voir page 64)
- 250 g de confiture de coings (150 g de coings + 150 g de sucre + jus d'1 citron + 2 verres d'eau)
- Amandes effilées et grillées pour la décoration





Anassia

أناسيا



4

إرفعي عن النار واصلتي الخفق حتى يبرد الخليط.

Retirer du feu et continuer à battre se mélange jusqu'à ce qu'il refroidisse.



5

ضعي في قاع كل كأس قطع الأناناس مطلية بالكرème.

Déposer au fond de chaque coupe les morceaux d'ananas nappés de crème.



6

زينيها بكرème الشانتيي و اللوز المنسل.

Décorer de crème chantilly et d'amandes effilées.



1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2

كرملي قطع الأناناس في الزبدة و نصف كمية السكر. أضيفي القرفة، السكنجبير و جوزة الطيب.

Caraméliser les morceaux d'ananas dans du beurre et du sucre. Ajouter la cannelle, le gingembre et la noix de muscade.



3

أخفقي فوق حمام مائي صفار البيض و السكر المتبقي، أضيفي السكنجبير و القرفة.

Batte au bain marie les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le



المقادير

- 1 علبة أناناس مقطعة قطع صغيرة
- 3 صفار بيض
- 8 ملاعق كبيرة سكر
- 1 قرصة سكنجبير
- 1 قرصة قرفة
- جوزة الطيب
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- كريمة الشانتيي
- لوز منسل

INGRÉDIENTS

- 1 boîte d'ananas coupés en petits morceaux
- 3 jaunes d'œufs
- 8 c. à s de sucre
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de cannelle
- Noix de muscade
- 1 c. à s de beurre
- Crème chantilly
- Amandes effilées



Bruxane

بروكسان



5
أضيفي الجبن الطازج و أرحي الكل.
Ajouter le fromage frais et mixer le tout.



2
إطهي الكرنب في زيت الزيتون،
أضيفي الملح و الفلفل الأسود.
Cuire les choux dans l'huile
d'olive, saler et poivrer.



1
حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



6
إملئي الكؤوس بواسطة كيس حلواني
(بوش أدوي).
Remplir les verrines à l'aide
d'une poche à douille.



3
أضيفي الكابر، الخيار المخلل، عصير
الليمون و الثوم.
Ajouter les câpres, les
cornichons, le jus de citron et
l'ail.



7
زينيها بقطع من كرنب بروكسال و بالكابر.
Décorer avec des tranches de
choux de Bruxelles et de
quelques câpres.



4
أضيفي قرصة كركم وقرصة سكينجبير.
Ajouter une pincée de
curcuma et une pincée de
gingembre.
kouzinadz.blogspot.com

المقادير

- 150 غ كرنب بروكسال
- جبن طازج
- سنينات ثوم مقطعة رقيق
- عصير الليمون
- زيت الزيتون
- كابر
- خيار مخلل مقطع قطعة صغيرة
- ملح
- فلفل أسود، كركم، سكينجبير

INGRÉDIENTS

- 150 g de choux de Bruxelles
- Fromage frais
- Quelques gousses d'ail coupées finement
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Câpres
- Cornichons coupés en petits morceaux
- Sel
- Poivre, curcuma, gingembre

كرنب بروكسال:

نوع من أنواع الكرنب. (يباع مثلج)

Choux de Bruxelles :
est une variété
de chou.
(au rayon surgelés).



SOMMAIRE

60



Langoustini لانقوستيني

58



Bambino بامبينو

56



El djazira الجزيرة

54



Andalouzy اندلسي

52



Pêchemoucy بيشموسي

62



Maria مارييا

INTRODUCTION

Les recettes que j'ai élaborées sont pratiquement toutes des créations personnelles. Un mélange subtil de saveurs nouvelles pour le plaisir des yeux et des papilles, un voyage agréable en ces temps de grisaille.

J'ai testé toutes ces préparations sur ma petite famille et mes amies qui m'ont boosté pour vous les faire connaître.

Chaque verrine a un nom représentatif d'une région, d'un prénom ou tout simplement en fonction des ingrédients utilisés.

J'ai essayé d'adapter chaque recette aux goûts culinaires modernes sans oublier la richesse de notre patrimoine séculaire.

Les verrines

C'est une idée originale de servir individuellement des préparations culinaires sucrées ou salées dans des petits verres nommés Verrines. C'est aussi un moyen de garder sa ligne en mangeant moins grâce aux quantités servies, on peut les déguster chaudes ou froides soit en entrées ou comme dessert.

La base des verrines est composée de Mascarpone ou de meringues simples ou italiennes soit en sabayon (jaune d'œuf et sucre).

Légères et faciles à préparer ces délicieuses verrines vous accompagneront chaque fois que vous recevez (anniversaires, dîner en famille, cocktails, soirées) pour épater vos convives.

Mme BOULAROUK



Copyright © EDITION LA PLUME
31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99

kouzinadz.blogspot.com

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays. Tout ou partie des contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.



10 Amanda أماندا



8 El Acimia العاصمية



6 El Bahia الباهية



4 Anassia أنسيا



2 Bruxane بروكسان



20 Saïmona سايمونة



18 Cirtoise سيرتواز



16 Kotamy كوتامي



14 Wacely واصيلي



12 Riadino رياضينو



30 Chouchana شوشانة



28 Manouchka منوشكا



26 Carmen كارمن



24 Catalane كتلان



22 Frezimo فريزيمو



40 Meriouma مريومة



38 Bananoor بنانور



36 El kheïma الخيمة



34 Lajamila الجميلة



32 Trio gourmands الثلاثي الشهي



50 Abricotine أبريكوتين



48 Djebinou جبينو



46 Galantina فلنتينا



44 Maropotyne مارپوتين



42 Norvegja نورفيجيا

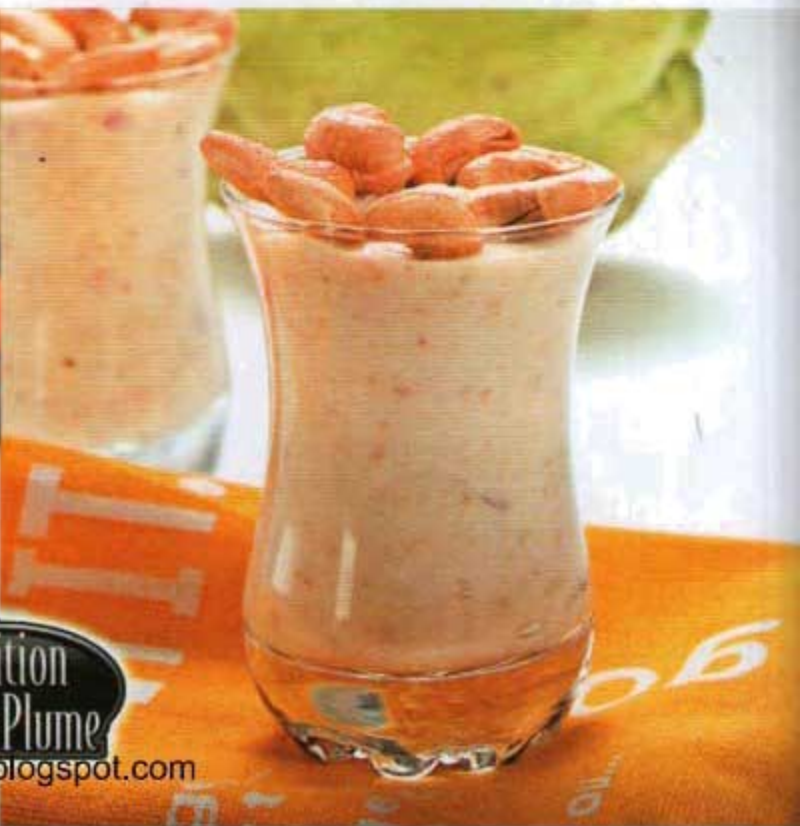


الطبخ السهل
من أ إلى ي

31 وصفة

كؤوس

بولعروق نصيرة



Edition
La Plume

kouzinadz.blogspot.com