



Spécialités turques

1. Börek aux poireaux et à la viande hachée (pour 6 pers)

- 5 rouleaux de pâte feuilletée
- 1/2 kg de poireaux
- 1 œuf
- 250 g de viande hachée de veau
- 1/2 verre de lait
- 1 carotte
- 1 c à s de beurre
- 1/2 botte de persil frisé haché
- Sel et poivre du moulin

Préparation de la farce

1. Nettoyez les poireaux. Emincez les poireaux ainsi que les carottes. Faites-les revenir dans une cuillère à soupe de beurre 3 à 4 minutes à la poêle.
2. Ajoutez la viande et faites revenir sur feu vif encore 3 à 4 minutes et lorsque le jus de viande est absorbé, salez, poivrez et ajoutez le persil ciselé. Réservez.
3. Préchauffez le four à 200°. Etalez votre pâte feuilletée.

Préparation de la sauce

1. Pour la sauce, faites fondre le reste de beurre. Battez l'œuf, le lait et ajoutez-y le beurre fondu.

Préparation du Börek

1. Posez un disque de pâte feuilletée, mouillez de sauce, posez une deuxième couche de pâte et mouillez à nouveau de sauce. Garnissez de farce et continuez en alternance sauce et pâte feuilletée.
2. Pour terminer le Börek, fermez avec la pâte et dorez le dessus avec un jaune d'œuf battu.
3. Enfournez pendant 20 à 25 minutes.



2. Poivrons farcis à l'huile d'olive (pour 4 pers)

- 500 g de poivrons verts de tailles moyennes
- 250 g d'oignon haché
- 250 g de riz
- 1/2 tomate
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1/2 c à c de cannelle
- 1/2 c à c de quatre-épices
- 1/2 c à c de menthe sèche
- 1/2 c à s de concentré de tomates
- 1/2 c à c de sucre
- 1/2 c à s de pignons de pin
- 1/2 c à s de raisin de Corinthe
- Sel et poivre du moulin

Préparation du riz

1. Rincez et égouttez votre riz.
2. Faites revenir les oignons dans 1/2 verre d'huile avec les pignons.
3. Lorsqu'ils sont à peine dorés, ajoutez le riz lavé et égoutté ainsi que toutes les épices, le concentré de tomate, le sucre et le sel.
4. Mélangez à feu doux jusqu'à ce que le riz devienne transparent.
5. Ajoutez un verre d'eau, couvrez et laissez mijoter une dizaine de minutes. Ensuite, retirez votre préparation de la source de chaleur et laissez gonfler le riz 5 à 7 minutes.

Préparation des poivrons

1. Pendant ce temps, lavez les poivrons, coupez le chapeau de chacun et épépinez-les.
2. Farcissez-les de riz, posez une tranche de tomate au-dessus, disposez-les verticalement dans une sauteuse, versez l'huile restante et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau. Assaisonner de sel et poivre.
3. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à feux doux de 20 à 25 minutes. Servez tiède ou froid.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_specialites-turques?id=8117873&emissionId=5931