Salade de betteraves à la crème de sésame (Chamandar bi tahine)

(10 personnes)

1kg de betterave cuite
4 citrons (jus)
2 gousses d'ail
1 cc de sept épices
6 cs de tahine
2 cs de graines de sésame
1 filet d'huile d'olive
Sel

Peler l'ail, le dégermer et le piler avec un peu de sel. Mélanger à la vahiné, ajouter le mélange 7 épices, le jus de citron, 2 à 3 cs d'eau. Mélanger. La sauce doit être fluide. Couper la betterave en cubes, ajouter la sauce et mélanger,

Servir dans un plat légèrement creux. Verser un filet d'huile d'olive. Décorer de graines de sésame et de rondelles d'oignon cru.

On peut mixer les betteraves pour en faire un pommos de betterave à manger avec du pain pita.

Chou-fleur frit au tahiné
Arnabit Meklé

(12 personnes)

Les fleurettes d'un gros chou-fleur
4 cs de farine
4 cs de maïzena
200 ml d'eau pétillante
1 cs de paprika fumé ou piment d'Alep ou sumac Zaatar
Ail en poudre
Cumin
1,5 l d'huile de tournesol
Persil plat

Faites cuire les fleurettes de chou-fleur à l'eau bouillante salé pendant 5 à 10 mn jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Égoutter les et sécher les bien.
Tamiser ensemble la farine et la maïzena. Mélanger les à l'eau pétillante et fouettez pour obtenir une pâte homogène. Saler et ajouter la moitié du piment ou le paprika.
Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, tremper les fleurettes dans la pâte et faites frire jusqu'à ce qu'elles dorent et devienne croustillantes. Déposer sur du papier absorbant. Saupoudrer du mélange Zaatar, ail en poudre et cumin. Servir avec la sauce tarator

On peut aussi couper les fleurettes et les arroser d'huile puis mettre le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et au four pendant 10 mn.