**Samoussa aux légumes**

9 [feuilles de brick](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2712549-feuille-de-brick/) coupées en deux soit 18 samoussas (3 par personne)  
300g pois chiche  
1 poivron rouge  
1 oignon rouge   
100 g de feta  
[huile d'olive](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2419800-huile-d-olive/)  
20 g de [beurre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956643-beurre/)  
Sel, poivre  
Curry  
Cumin  
Curcuma  
5 cuillerées à soupe d’un mélange d’herbes fraîches   
au choix : coriandre, persil, cerfeuil, aneth, basilic…

Mixer les pois chiches et l’oignon rouge avec 2 cuillérées d'huile d'olive et la feta.   
Une fois la préparation bien lisse, l'assaisonner avec du sel, poivre et piment.   
Ajouter le poivron coupé en petits dés. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.   
Couper les demi-feuilles de brick en deux puis les plier en deux.   
Déposer une cuillère à soupe rase de farce sur une des extrémités.   
Plier la feuille en triangle pour former le samoussa.   
[Badigeonner](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tournemains/1958088-badigeonner-definition/) le samoussa de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.   
Enfourner à 200 degrés environ 12 minutes

**Gâteau Miel – Amandes**

1 pâte sablée

150g d’amandes effilées

50g de sucre

75g de beurre

3 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Mélanger tous les ingrédients et les chauffer à feu doux

Etaler sur la pâte et four à 180° environ 25 minutes

**Tajine de poulet**

6 cuisses de poulet   
1 Maggi Cub  
500 ml d’eau   
2 oignons  
2 gousse d’ail   
3 courgettes  
6 carottes  
6 pommes de terre  
1 boîte de tomates pelées  
12 pruneaux  
12 abricots secs  
18 olives  
Quelques amandes effilées  
2 c à c de 4 épices  
½ c de cannelle en poudre  
Gingembre  
1 botte de coriandre fraîche ciselée  
Huile d’olive  
Sel, poivre

Enlever la peau des cuisses de poulet et les faire mariner 30 mn à couvert avec le gingembre, la cannelle, les 4 épices  
Couper les carottes en dés et les courgettes en bâtonnets  
Hacher finement les oignons et les faire revenir dans l’huile d’olive  
Colorer les cuisses de poulet  
Ajouter les carottes, les pruneaux, les abricots secs, l’ail, les tomates   
Recouvrir avec ½ litre d’eau froide, ajouter le Maggi Cub  
Laisser cuire à couvert et à feux doux pendant environ 15 minutes  
Ajouter les pommes de terre en dés et cuire encore 15 minutes  
Ajouter les courgettes et les amandes légèrement torréfiées   
Prolonger la cuisson à feu doux et à couvert pendant 15 mn  
Parsemer de coriandre fraîche ciselée avant de servir avec de la semoule de couscous