

Fatayer – Recette corrigée

Fatayer (chausson farci)

50 Pièces (boules à 30-35 g)

Erreur à rectifier : dans le cahier « Infos et idées », il est indiqué d'utiliser environ 2 dl d'eau, alors que la bonne quantité est de **4-5 dl**.

Pâte

1 kg de farine
un peu de levure
env. 4-5 dl d'eau
1½ c. à c. de sel

• Mettre la farine et le sel dans un bol • Mélanger • « Émietter » un peu de levure • Ajouter peu à peu l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple • Couvrir d'un linge humide • Laisser lever deux fois plus longtemps

Farce de viande

300-400 g de viande de bœuf hachée
200 g d'oignons
250 g de tomates
200 g de poivrons
2 gousses d'ail
1 bouquet de persil
2 c. à c. de paprika en poudre, fort
2 c. à s. de purée de tomates
2 c. à s. de sirop de grenade
sel, poivre

dans un petit bol mettre à disposition un peu d'huile de tournesol

• Couper finement les oignons, les tomates, les poivrons et l'ail ou les passer au mixeur • Mettre la viande dans un saladier • Ajouter le mélange de légumes, le persil finement ciselé et les autres ingrédients (sans l'huile de tournesol) • Pétrir

• Couper la pâte en morceaux de 30-35 g • Former des boulettes • Les déposer sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson • Humidifier les mains avec de l'huile de tournesol et presser les boulettes de pâte pour former de fins ronds • Mettre un peu de farce à la viande au centre • Tirer les bords des quatre côtés par-dessus ou en demi-lunes

• Mettre la farce sur une moitié de chaque rondelle • Fermer avec l'autre moitié de la pâte.

Cuisson : niveau inférieur, env. 8 min. à 250 °C (chaleur tournante), éventuellement 2-3 min. à mi-hauteur. (Les Fatayer doivent être légèrement dorés).

Une autre variante de farces aux épinards :

faire revenir les épinards (frais ou congelés) • Assaisonner avec du sel, du poivre, du zaatar • Farcir et mettre au four, voir farce de viande (presser les épinards frais avant de les farcir !).

sans farce : verser de l'huile d'olive, du zaatar et un peu de sel sur les rondelles de pâte • Cuire de la même manière que les rondelles de pâte farcies

