



## ROULADE DE COQUELET, PANIS AU CUMIN ET LÉGUMES DE SAISON. MOUTABAL ET KATAYEF

### Équipe

Vianney BRIFFAUD – Cuisinier EVE Poisson Rouge

Andy HASANI – Élève cycle d'orientation de la Golette

Adriano CIRAUDDO REBELO – Élève cycle d'orientation de la Golette



### Pour 2 personnes

#### Ingrédients

10 cuillères à soupe de farine  
8 cuillères à soupe de semoule  
6 cuillères à soupe d'huile de colza  
6 grammes de levure boulangère fraîche  
5 cuillères à soupe de farine de pois chiche  
4.5 décilitres de lait  
4 cuillères à soupe de tahini  
3 aubergines  
3 carottes  
2 courgettes  
2 échalotes

1 coquelet  
1 céleri pomme  
1 citron  
1 œuf  
1 cuillère à café de mélasse de grenade  
1 cuillère à café de sucre  
1 cuillère à café de graine de cumin  
1 cuillère à café de poudre à lever  
1 cuillère à café de summac  
½ chou frisé



**Fourchette verte Genève**

Rue Agasse 45 - 1208 Genève - 022 329 11 78 - [ge@fourchetteverte.ch](mailto:ge@fourchetteverte.ch) - CH93 0900 0000 1210 0422 6

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) - Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



### **Moutabal**

Préchauffer le four à 240 degrés.  
Déposer les aubergines sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.  
Mettre au four pendant 50 minutes.  
Sortir les aubergines du four et les tremper dans de l'eau froide pendant 10 minutes.  
Récupérer la pulpe de l'aubergine.  
Mélanger le tahini, le jus du citron et le summac. Mélanger avec la pulpe d'aubergine.

### **Katayef**

Dans un grand bol, mélanger la farine, la semoule, 1.5 décilitre de lait, le sucre, la poudre à lever, la levure de boulanger, 5 cuillères à soupe d'huile de colza et une pincée de sel.  
Mélanger avec un fouet en ajoutant progressivement 6 décilitres d'eau.  
Laisser reposer pendant 1 heure.  
Préchauffer le four à 200 degrés.  
Former les katayef.  
Mettre au four pendant 4 minutes.

### **Bandes de légumes**

Éplucher les carottes, les courgettes et le céleri.  
Cuire les légumes à la vapeur pendant 10 minutes.  
Avec une mandoline, couper les légumes le plus finement possible.

### **Panis aux graines de cumin**

Faire bouillir 2 décilitres de lait avec les graines de cumin et une pincée de sel.  
Mélanger le jaune d'œuf, la farine de pois chiche et le reste du lait.  
Verser le lait chaud sur le mélange.  
Cuire à feux doux en remuant pendant 5 à 10 minutes, jusqu'aux premiers bouillonnements.  
Refroidir rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte.  
Couper la pâte en tranches.  
Faire chauffer de l'huile de colza dans une poêle et cuire les tranches rapidement de chaque côté.

### **Roulade de coquelet au chou**

Préchauffer le four à 130 degrés.  
Couper les échalotes.  
Faire chauffer de l'huile de colza dans une poêle et cuire rapidement les échalotes.  
Ajouter la mélasse de grenade et laisser refroidir.  
Désosser les cuisses de coquelet et les hacher.  
Cuire rapidement les cuisses hachées à la poêle.  
Détacher les feuilles de chou et les cuire dans de l'eau bouillante pendant 4 minutes.  
Remplir les feuilles de chou avec les cuisses hachées. Rouler et ficeler les extrémités.  
Enfourner pendant 20 minutes à 130 degrés.