

AMINE LAABI

DE TOU
COEUR

Avec
Alexandra Diaz

SOMMAIRE

Mots des auteurs	10
SAUCES, MARINADES, CONDIMENTS	17
Ma harissa	21
Ail confit	22
Mayo harissa.....	25
Le piri-piri de Greg	26
Chanterelles marinées	29
Marinade à la fleur d'ail	30
Pesto pistache	33
Olives apéro	34
Salsa marocaine	37
Sauce bombe atomique	38
Ceci est une sauce tomate	41
Poivrons rôtis <i>di nonna</i> Luisa	42
SALADES	45
Salade verte	48
Salade de maïs grillé, d'épinards, de concombre et de menthe	51
Salade de pommes de terre à la marocaine	52
Salade de pieuvre	54
Kale et légumes rôtis à l'érable avec magret de canard	56
Endives ranch	60
Kale César	62
Haricots vinaigrette	66
SOUPES	69
Potage de pommes de terre et de poireaux au maïs	73
Bissara	74
<i>Wedding soup</i> de Lauren	76
Loubia et merguez grillées	79
Harira	80



SANDWICHS	83
Burger de saumon à l'aïoli et à la salade de fenouil	87
Sandwich piri-piri au poulet et à la salade de choux de Bruxelles	88
Po'boy aux crevettes	91
Club sandwich au thon	92
Burger caprese	95
Burger de homard et burrata	96
SNACKS	99
Trempe à la feta et chips de pain naan	102
Boulettes d'aubergine d'Enzo	105
Artichauts frits	109
Éperlans frits	113
Bolinhos de bacalhau (acras de morue)	114
Crevettes papillon frites	118
Burrata sur endives et raisins braisés	121
Purée de pommes de terre harissa	123
Frites zaatar	124
MER	127
Branzino et salade d'herbes fraîches	131
Tartare de saumon à la pêche et au maïs	132
Crudo de thon à l'orange sanguine	135
Ma paella à moi	136
Tajine de moules à la marocaine	141
Tagliolini aux crevettes, au citron et au basilic	142
Crevettes géantes grillées, salade de haricots blancs	145
Calmars grillés, couscous vert et tomates style bruschetta	146
Busiatas aux palourdes et aux rapinis	151
Gratin de homard	152



TERRE	157
Chakchouka	161
Trofie al pesto	162
Tortilla de patatas	165
Poulet en crapaudine et chimichurri à la coriandre	166
Côte de bœuf et sa sauce bombe atomique	170
Côtelettes d'agneau, courgette, aubergine et poivrons grillés	173
Boulettes d'agneau, labneh au citron et salade d'herbes fraîches	174
Ossobuco de veau à la marocaine	177
Tajine de poulet aux olives et au citron confit	178
Gigot d'agneau à ma façon	181
Couscous de ma mère	184
Hauts de cuisses de poulet, salsa à l'ananas	188
Tartare de bœuf César	191
Tataki de bœuf	192
DESSERTS	195
Gâteau pistaches et framboises, crème mascarpone à l'orange	198
Tarte au chocolat et aux fruits des champs	202
Crème brûlée au thym et au citron	206
Tiramisu de ma belle-mère	209
Fondant au chocolat Skor	210
Thé glacé marocain	213
Remerciements	215
Index des recettes	220

Basilic

POUR MANGER

POUR PLANTER



BIENVENUE DANS MON CŒUR!

Je pense que dans le cœur de chaque chef, il y a une place pour un livre de cuisine. Dans le mien, en publier un est un rêve d'enfant. C'est pour cette raison que je suis si fier de vous présenter *De tout cœur*, un ouvrage que j'ai mijoté par amour pour vous, cher public. Entre ces pages, je partage des recettes qui ont une valeur sentimentale pour moi, qui ajouteront certainement un petit plus dans votre quotidien et seront originales pour recevoir.

Au départ, j'étais très fébrile parce que j'avais zéro expérience dans la production de livres. C'est pourquoi j'ai décidé de faire équipe avec Alex Diaz (qui n'en est pas à son premier rodéo) pour coproduire et écrire ce tout premier ouvrage. On s'est installés dans son studio, Le Mile End, et on a mis en commun nos idées et notre vision. La chimie a opéré tout de suite. Tout s'est passé dans le fun et la bonne humeur, une atmosphère parfaite pour accomplir un travail acharné.

Plus on avançait dans la création des recettes et la standardisation, plus je me sentais en confiance. Mais après la première photo, là, j'ai senti qu'on allait faire quelque chose de très beau. Je me suis impliqué dans chaque détail, j'ai été très minutieux dans l'exécution et le mariage des saveurs de chaque recette.

Quand je pense à tout le travail qu'on a mis dedans, je suis si profondément heureux du résultat que j'en ai les larmes aux yeux.

J'ai été vraiment touché de voir mes recettes faites habituellement les yeux fermés devenir des recettes écrites avec précision, puis superbement photographiées. Ça été une expérience inoubliable de toucher à tous les aspects qui font la différence dans la qualité d'un ouvrage de cuisine: la vision, l'intention, le stylisme, la lumière, les tests... J'ai aussi pris plaisir à tout goûter et regoûter, bien sûr!

Je suis intense comme gars, mais, pour parvenir à ce que j'avais en tête, j'ai redoublé d'intensité avec notre équipe. Le résultat final était primordial! Pour moi, le processus de création a été la partie la plus excitante. Quand je tiens ce livre dans mes mains, je revois tout le travail accompli. *De tout cœur* me ressemble, et j'en suis comblé. C'est un livre de recettes personnel que je voulais vous offrir. Mais sans Alex et notre équipe, je ne l'aurais pas fait. Et sans vous, cher public, il n'existerait pas.

Bienvenue chez nous,

Amine

« ON ÉTAIT FAITS POUR SE RENCONTRER »

Je pense que mon algorithme me connaît très bien. Il y a quelques années, il m'a fait découvrir *just.another.cook* (juste un autre chef) qui en fait n'en était justement pas qu'un autre. Je suis restée captive de ses vidéos en raison de son charisme, de son sourire franc et de ses recettes spectaculaires de fraîcheur, exécutées avec cœur. Je lui ai tout de suite écrit : « J'aimerais cuisiner avec toi un jour. » Par la suite, il a loué quelques fois mon studio de cuisine pour divers projets. À la fin d'un de ses tournages, on a pris un café pour jaser bouffe. Ça ne faisait pas une demi-heure qu'on échangeait que l'idée de produire son premier livre s'est imposée.

Le plus beau dans la réalisation de ce projet de livre, c'est qu'on est devenus proches. Amine est un gars sincère. Il m'a accordé sa confiance à 100 %, et vice versa. Si vous entendiez tout ce qu'il peut dire de drôle dans une journée, *mama mia!* Il est flamboyant, intense, toujours élégant, voire *old school*. On partage les mêmes valeurs de loyauté, de fun fou et de travail bien fait.

Je suis une fille qui carbure au travail en équipe. Et faire équipe avec lui a été hautement divertissant. J'étais épatée de le voir cuisiner. Il ne prend aucun raccourci. Il fait tout maison. Moi qui suis maman et entrepreneure aux mille projets, je ne cuisine

pas toutes mes sauces, contrairement à lui. C'est le pro des saveurs et des ingrédients de qualité. Je peux vous dire qu'on en a fait des commerces pour trouver un produit précis qu'il voulait apprêter, même si une autre version se retrouvait dans toutes les épiceries!

Amine est à la fois *fancy* et d'une simplicité déconcertante. Il a d'ailleurs été assez fou, avec son associé Karim, pour ouvrir un restaurant de *fast food* de luxe avec des burgers de halloumi frit en s'assurant d'y ajouter la meilleure laitue en ville. Il en envoie même à mes enfants seulement parce que c'est bon et qu'il veut leur faire plaisir.

On est clairement deux joyeux hyperactifs. On peut se téléphoner n'importe quand ; même si on est dans le jus, on va toujours répondre. Amine devrait s'appeler Ami, tout simplement. Parce que, la première fois que je l'ai vu, j'ai trouvé qu'il avait « une face d'ami ». Et moi, il m'appelle « maman » avec son grand sourire de tannant parce que c'est le plus beau mot qui soit, selon lui.

Bienvenue dans l'univers de mon « fils »!

P.-S. Merci, belle Habiba (sa maman), de le partager avec moi. Ha ha! ❤️

ALEX x

SAUCES, MARINADES, CONDIMENTS

Sauce is my middle name.

Sauces, vinaigrettes,
condiments, appelez-les
comme vous voulez :

ils amènent littéralement un
plat à un autre niveau et font
parfois toute la différence.

Ils sont encore meilleurs
faits maison...







MA HARISSA

La véritable harissa est tunisienne ; voici ma version marocaine. J'en mets où ? Partout ! C'est ma base, mon passe-partout. Le secret d'une bonne sauce piquante ? Être goûteuse sans arracher la bouche.

1 lb (450 g) de piments de Cayenne Hot Long Red Ancestral
2 piments oiseaux*
4 gousses d'ail, pelées
5 ml (1 c. à thé) de graines de coriandre
10 ml (2 c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive + pour la conservation
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de vin rouge

Laver et rincer les piments, puis retirer les pédoncules. Pour une harissa moins épicée, couper les piments sur la longueur et retirer les pépins.

Déposer une marguerite dans une casserole moyenne et verser environ 2,5 cm (1 po) d'eau. À feu vif, porter à ébullition. Cuire les piments et les gousses d'ail à la vapeur 30 minutes.

Donne 500 ml (2 tasses)

Préparation 10 min

Cuisson 30 min

Repos 20 min

Pendant ce temps, à feu moyen-doux, chauffer une poêle et torrifier les graines de coriandre 1 ou 2 minutes. À l'aide d'un mortier ou d'un moulin à épices, moudre** les graines de coriandre.

Retirer les piments et l'ail de la marguerite et laisser refroidir 20 minutes.

Au robot culinaire, mixer les piments, les gousses d'ail, les graines de coriandre, le sel, l'huile d'olive et le vinaigre de vin rouge jusqu'à l'obtention d'une texture homogène, mais non lisse.

Verser dans un ou plusieurs pots et laisser refroidir complètement. Couvrir d'une fine couche d'huile d'olive et réfrigérer.

La harissa se conservera jusqu'à 2 semaines au frigo. On peut doubler la recette et la congeler en petites portions.

* Ou 1 piment Scotch Bonnet, pour ceux qui aiment manger épicé.

** Si vous n'avez pas de mortier ni de moulin, laissez les graines entières.

AIL CONFIT

On a ici la profondeur du goût de l'ail sans son côté fort. Cette version se conserve longtemps, même jusqu'à Noël prochain ! Essayez-le dans les pâtes ou mélangez-le à du vinaigre balsamique pour y tremper du pain.

Donne 250 ml (1 tasse)

Préparation 10 min

Cuisson 1h

250 ml (1 tasse) de gousses d'ail, pelées (environ 3 gros bulbes)

1 tige de thym frais

1 feuille de laurier

125 ml (½ tasse) d'huile d'olive ou + au besoin

Dans une petite casserole, déposer les gousses d'ail, le thym et le laurier. Verser l'huile d'olive de façon à couvrir complètement l'ail.

Cuire à feu très doux 1 heure. L'huile ne doit pas bouillir, mais frémir très doucement.

Laisser refroidir et transférer dans un contenant hermétique.

L'ail confit se conserve environ 3 semaines au frigo et se congèle bien.







MAYO HARISSA

Cette recette marie mes deux sauces préférées : la mayonnaise et la harissa. Vous pouvez vous en servir dans les sandwiches, sur les frites, avec du poulet ou des crevettes. Trempez votre vie dedans, si vous voulez !

1 jaune d'œuf
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
Le jus de ½ citron
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
5 gousses d'ail confit (voir p. 22)
20 ml (4 c. à thé) de ma harissa (voir p. 21)
Une pincée de sel
Une pincée de paprika fumé
375 ml (1 ½ tasse) d'huile végétale
15 ml (1 c. à soupe) d'eau froide (facultatif)

Donne 500 ml (2 tasses)

Préparation 10 min

Au robot culinaire, mixer le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron, le vinaigre, l'ail confit, la harissa, le sel et le paprika.

Ajouter l'huile végétale graduellement et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et homogène. Au besoin, ajouter l'eau froide pour délier la mayonnaise.

Verser dans un ou plusieurs pots.

La mayo harissa se conserve 5 jours au frigo.