

Chorba marocaine

250 g de viande de veau, 2 carottes, 2 navets, 2 pommes de terre, 2 branches de céleri, 3 belles tomates, 1 bouquet de persil, 1 oignon, 1/2 verre à thé de vermicelles, 1 c. à s. d'huile, 1 c à c. de sel, 1/2 c. à c. de poivre, 1 pincée de safran

Éplucher et couper en petits dés les légumes sauf les tomates. Dans une marmite, déposer la viande et les légumes coupés en petits dés (sauf les tomates), le persil et l'oignon hachés, l'huile, le sel, le poivre et le safran. Les recouvrir de deux litres d'eau et porter à ébullition. Retirer le pédoncule des tomates, les laver puis les plonger 1 minute dans de l'eau bouillante avant de les peler. Ecraser la pulpe à la fourchette dans un bol. Verser dans la marmite et mélanger. Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 60 minutes. Dix minutes avant de servir, jeter les vermicelles en pluie. Couvrir aux 3/4 et laisser cuire.

Kassra

3 mesures de farine, 1/2 noix de levure de bière, 1 c. à c. de sel, 1 tasse d'eau



Mélanger la levure dans l'eau tiède (1 tasse), laisser reposer 15 min, ajouter la farine et bien travailler le mélange. Faire des petites galettes de 0,5 centimètre avec un rouleau en bois. Faire chauffer la poêle de préférence Tefal. Faire des trous avec une fourchette pour que le pain ne gonfle pas trop, tourner et faire cuire de l'autre côté.

Brick à la purée de pomme de terre

1 kg de pommes de terre, 1/2 litre de lait, 1 douzaine de feuilles de dioul, 50 g de beurre, poivre, sel, de l'huile pour friture

Tout d'abord, choisir des pommes de terre farineuses, les éplucher, les laver et les couper en quartiers. Ensuite faire cuire une vingtaine de minutes dans de l'eau salée, puis les retirer et les égoutter. Ensuite, les passer à la moulinette avec le lait comme pour une purée ordinaire. Mélanger le beurre et laisser refroidir. Entre-temps, préparer les feuilles de dioul, plier les deux extrémités vers le milieu. Déposer une cuillère à soupe de farce sur la feuille et faire des rectangles. Frire dans de l'huile très chaude et dorer les deux faces. Servir avec des tranches de citron et du persil frais. Vous pouvez ajouter si vous le désirez des petites crevettes et du fromage dans votre purée. Votre plat sera encore meilleur.

M'chimechette



Poulet ou viande, 1 poignée de pois chiches (trempés la veille), 1 oignon, 1 c. à s. de smen, 2 à 3 c. à s. d'huile, 500 g de pommes de terre, 250 g de viande hachée, 4 à 5 œufs, poivre noir, cannelle, sel, l'huile pour friture

Dans une cocotte, mettez le poulet ou la viande, l'huile, smen, oignon râpé, poivre noir, cannelle et le sel puis faites revenir sur feu moyen. Couvrez d'eau, ajoutez les pois chiches et continuez la cuisson. D'autre part, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en deux puis faites-les cuire à l'eau salée. Retirez et égouttez-les, passez-les rapidement à la moulinette. Ajoutez à la purée deux œufs entiers, sel, poivre noir et la cannelle puis mélangez bien le tout et laissez de côté. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, 1 œuf entier, 1 noix de margarine, poivre noir, cannelle et 1 pincée de sel. Formez de petites boulettes de la grosseur d'un noyau d'abricot, plongez-les dans la sauce et laissez cuire pendant quelques minutes puis retirez-les et égouttez-les. Formez avec la purée de pommes de terre des boulettes de la grosseur d'un abricot, en suite faites un trou au milieu de chacune d'elles. Introduisez-y une boulette de viande hachée et refermez-les (les boulettes). Trempez les boulettes dans les œufs battus puis faites-les dorer dans une friture. Retirez-les puis disposez-les sur un papier absorbant. Piquez chaque boulette d'une petite branche de persil.

Extrait du livre de Mme Lali Khelifi (édition Dar El-hadith lil kitab)

Confiture de poires

1 kg de poires, 800 g de sucre cristallisé, 1 citron, vanille

Eplucher les poires et les découper en quartiers en prenant soin d'ôter les pépins et le cœur granuleux. Verser les poires, la



vanille, le jus de citron et la moitié du sucre dans une marmite à fond épais. Mettre à cuire à feu doux en remuant. Verser le reste du sucre progressivement afin de bien dissoudre le sucre. Dès ébullition, faire cuire 10 minutes sans cesser de remuer.

Cigares aux pistaches



Pour la pâte : 3 petites mesures de farine, 1 mesure de smen, 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger, colorant alimentaire vert, huile pour la friture
Pour la farce : 1 douzaine de feuilles de diouls, 300 g d'amandes émondées moulues,

150 g de sucre cristallisé, eau de fleur d'oranger
Garniture : miel, gelée, 50 g de pistaches

Dans une terrine, mélangez la farine et le smen fondu, aspergez d'eau de fleurs d'oranger diluée dans le colorant alimentaire. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle, puis couvrez la avec un torchon.

La farce : mélangez les amandes, les pistaches et le sucre, puis aspergez le tout d'eau de fleurs d'oranger. Séparez les feuilles de diouls, mettre 2 c. à s. de farce à l'extrémité de chacune d'elles. Pliez 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis roulez en forme de cigare. Disposez au fur et à mesure sur le plateau. D'autre part, étalez la pâte à la machine à pâte n°3, puis n°5, sous forme de bandelettes. Faites ensuite à la forme de rectha. Faites rouler 4 filaments de rectha en biais tout le long du cigare, puis revenir dans l'autre sens, de manière à former des losanges. Plongez dans l'huile de friture, faites-les dorer, puis plongez-les dans le miel. Pour finir, badigeonnez avec de la gelée et décorez le centre des losanges avec des demi-pistaches.

Extrait du livre *Spécial diouls Samira*, éditions La Plume

LOKMAT EL ARRIS

1 bon poulet, 100 g de beurre, 2 c. à s. d'huile, 1/2 c. à c. de sel, 1 pincée de safran, 1 ou 2 pincée de poivre noir, 1 kg de pruneaux (calibre gros), 1 petit pot de miel, 200 g d'amandes émondées et grillées, 1 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger



Flambez, lavez le poulet et essuyez-le. Bridez le poulet (attachez-en les membres avec de la ficelle), enduisez-le de beurre, placez-le dans un plat, arrosez-le avec 2 c. à s. d'huile, placez-le au four préchauffé à 200°C, faites-le saisir d'abord sous toutes les faces, assaisonnez-le ensuite de sel de poivre et badigeonnez-le de safran dilué afin de le colorer. Réduisez le thermostat à 180°C et laissez cuire le poulet environ 1 h à 1 h 30 min selon le poids de la volaille. Versez un peu d'eau au fond du plat, (qui va constituer le jus de cuisson). Arrosez le poulet tous les 15 min. Pendant

ce temps, placez une quantité d'eau dans le couscoussier, porter à ébullition,

mettez sur la partie supérieure les pruneaux, dénoyotez-les et réservez. Une fois le poulet cuit, éteignez le four, laissez le poulet reposer à l'intérieur du four pendant 15 min, ensuite retirez-le, désossez-le complètement en l'émiettant. Placez à l'intérieur de chaque pruneau des miettes de poulet et rangez dans un plat harmonieusement. Le reste de miettes de poulet sera placé au centre. Chauffez le miel légèrement, ajoutez quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger (vous pouvez rajouter un peu de sauce de déglacage de poulet), mélangez, arrosez les pruneaux de miel parfumé, dispersez par-dessus les amandes grillées.

Déglacage :

Si vous désirez récupérer les sucs contenus dans le plat de cuisson du poulet, jetez l'excédent d'huile contenu dans le plat de cuisson, gardez les sucs, versez dessus la valeur d'un verre d'eau, portez sur feu et grattez le fond du plat à l'aide d'une cuillère pour détacher les sucs, donnez un deux bouillons et retirez du feu, rectifiez l'assaisonnement de la sauce et réservez dans une saucière. Cette méthode de déglacage est valable pour toutes sortes de viandes rôties ou grillées.

Extrait du livre de M^{me} Boucherit *Le guide du cuisinier algérien* éditions Baghdadadi