

Maâqouda



2 pommes de terre, 2 oignons, 1 poivron rouge, 1 verre de farine de blé dur, 1/2 verre de farine de blé tendre, 2 œufs, huile pour friture, 1 sachet de levure chimique, 1/2 c. à c. de piment doux, 1/2 c. à c. de piment fort, sel, poivre

Laver, éplucher et couper en fines lamelles les pommes de terre. Laver, peler les oignons et couper en fines lamelles. Laver le poivron et le couper en fines lamelles. Mélanger dans un grand bol, les farines de blé dur et tendre tamisées, l'eau, les œufs, la levure chimique, le piment doux et fort, saler, poivrer. Diviser le mélange en trois parties. Incorporer les lamelles de pommes de terre à une partie. Incorporer les lamelles d'oignons à l'autre partie. Incorporer les lamelles de poivron à la dernière partie. Prendre une cuillerée à soupe de mélange de pommes de terre. Verser ensuite les autres dans l'huile chaude, faire frire jusqu'à qu'ils soient dorés. Répéter cette opération pour le mélange d'oignons puis le mélange de poivron.

Barquettes au poulet à la moutarde



Une douzaine de barquettes, 3 c. à s. d'oignon haché fin, 1 c. à s. de coriandre hachée, 300 g de blanc de poulet, 1 c. à s. de moutarde, sel, poivre, huile d'olive, sauce béchamel, 200 g de fromage râpé

Coupez le blanc de poulet en dés, faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive, ajoutez l'oignon haché, la coriandre, sel, poivre et la moutarde. Parsemez les barquettes de fromage râpé, ajoutez 1 c. à c. de mélange du poulet et finir par 1 c. à c. de sauce béchamel, si vous voulez, vous pouvez parsemer de fromage. Faites cuire 10 mn au four.

Flan à la tomate

500 g de coulis de tomates fraîches, 2 poivrons rouges, 6 œufs, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à c. de basilic, sel, poivre



Placez les poivrons sous le grill du four jusqu'à ce que la peau noircisse. Epluchez-les, épépinez-les, coupez-les en morceaux. Placez-les ensuite dans le bol du mixeur, ajoutez le coulis de tomates et le basilic. Mixez pour obtenir une purée lisse. Battez les œufs dans un saladier, versez le mélange mixé. Assaisonnez. Huilez un moule à manqué, versez la préparation et enfournez 30 minutes.

Mhancha aux légumes

10 feuilles de bricks, 4 œufs, 200 g de carottes, 200 g de navets, 200 g de pommes de terre, 200 g de petits pois, 1 kg d'épinards, 1 cube de viande, 1 c. à c. de paprika, 1 c. à c. de cumin, 1 botte de coriandre, 1 botte de persil, 100 g de beurre, 500 g de viande de bœuf hachée, 200 g d'oignons, 1 c. à c. de cannelle en poudre, 2 c. à s. d'huile végétale, sel, poivre, citron pour décorer



Photos : DR

Épluchez les carottes, les navets et les pommes de terre. Coupez-les en petits dés. Écossez les petits pois, lavez les épinards. Faites blanchir séparément tous les légumes dans de l'eau salée. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les épinards dans une autre poêle faites chauffer l'huile ajoutez les oignons, les épices, le cube de viande, et mélangez pendant 10 mn. Étalez les feuilles de bricks. Incorporez la farce sur toute la largeur. Roulez les feuilles sur elles-mêmes pour leur donner la forme d'un serpent. Collez l'extrémité avec du jaune d'œuf. Avec le beurre restant, enduisez les mhancha. Faites cuire au four à 180°C, environ 10 min.

N'tchouba ou salade d'anchois à l'algéroise



Anchois, persil, ail, huile d'olive, vinaigre ou jus de citron, tomates (facultatif), olives

Faire dessaler les anchois. Sous le robinet d'eau, nettoyer l'intérieur et l'extérieur en grattant doucement avec les doigts, ensuite les séparer en filets. Les rincer délicatement à l'eau froide, les égoutter et les mettre sur du papier absorbant. Alignez-les dans un

plat, disposer dessus des rondelles de tomates, saupoudrer de persil et d'ail haché, arroser d'huile d'olive et de vinaigre.

Cette salade est pratiquement omniprésente sur les tables ramadanesques algéroises à côté des différentes entrées froides et chaudes (boureks, kebda mcharmla, salades...).

Flan à la noix de coco, poire et caramel



1 boîte de 400 g de lait concentré sucré, 300 g de lait, 4 œufs, 150 g de noix de coco râpée, 2 poires coupées en lamelles, 6 c. à s. de caramel liquide

Préchauffez le four à 200°. Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le lait concentré sucré et le lait puis ajoutez petit à petit la noix de coco tout en continuant à mélanger. Beurrez

6 ramequins individuels, versez le caramel dans les ramequins puis disposez les lamelles de poires afin de couvrir le caramel. Versez en dernier le mélange lait-noix de coco jusqu'à la surface de chaque ramequin. Disposez les ramequins dans le bain-marie chaud et laissez cuire pendant 40 minutes. Laissez refroidir avant de les mettre au frigo pendant 3 heures et les laisser même toute une nuit. Démoulez et servez.

Tajine d'agneau aux pruneaux et ananas



Viande d'agneau, 1 ou 2 oignons, ail, pruneaux, ananas coupés en tranches, amandes, épices : gingembre, safran, cumin, cannelle, amandes émondées

Faire revenir la viande sur feux doux avec les oignons et l'ail avec l'huile, saler. Puis ajouter les épices. Ajouter de l'eau à hauteur de la viande, recouvrir et laisser cuire. Plonger les pruneaux dans de l'eau chaude, ajouter un peu de cannelle. Faire revenir et dorer les amandes. Faire revenir les ananas. Egoutter les pruneaux, réserver les amandes et l'ananas. Rajouter les pruneaux, terminer la cuisson 20 minutes. Servir en décorant d'amandes et d'ananas.