Spécial Aïd

Tcharek

LA PÂTE
1 kg de farine = 64 pièces
4 mesures de farine, 1 mesure de smen fondu et refroidi, 2 tiers de mesure de sucre cristallisé
1 œuf, 1 paquet de levure chimique
eau de fleur d'oranger
LA FARCE
3 mesures d'amandes moulues
1 mesure de sucre cristallisé
1 peu de smen
Eau de fleur d oranger
DÉCORATION
Jaune d'œuf, 1 c. à c. de lait
Amandes grossièrement moulues

Tamiser la farine, mettre le sucre et la levure. Bien mélanger, creuser un puits, verser le smen. Bien frotter entre les mains, ajouter 1 œuf battu, ramasser la pâte avec l'eau de fleur d'oranger en fraisant (surtout ne pas pétrir). Former 8 boules. Couvrir avec un film alimentaire et mettre au réfrigérateur s'il fait chaud, sinon laisser reposer de côté le temps de préparer la farce. Abaisser une boule de pâte sous forme d'un grand cercle — on peut utiliser une grande assiette d'un diamètre de 28 cm comme emporte-pièce. Diviser le cercle en 2 ou 4 puis 8, on obtiendra ainsi 8 triangles de la même dimension. Déposer un boudin de farce sur la base de chaque triangle. Enroulez-les sans les déplacer en serrant la pâte et donnez-leur la forme d'un croissant. Badigeonner de jaune d'œuf, décorer avec des amandes, déposer les tchareks sur un plateau et mettre au four préchauffé. Le gâteau doit avoir une couleur dorée. Avec cette méthode, les tchareks auront les mêmes forme et dimension.

Douara en sauce avec petits pois et courgettes

Tripes de mouton
250 g de courgettes
500 g de petits pois
1 tête d'ail
3 c. à s. d'huile
1 c. à s. de concentré de tomates
Poivre rouge (paprika)
Poivre noir, sel, carvi
Coriandre fraîche

Bien nettoyer les tripes, lavez-les, égouttez-les. Coupez-les en petits carrés.
Dans une marmite mettre l'huile, les tripes, couvrez d'eau et laisser cuire pendant 40 mn. Ajoutez la dersa (l'ail pilé et tous les ingrédients) et les petits pois.
Terminer la cuisson puis ajouter les courgettes coupées en longueur et le concenté de tomates. A la fin, ajouter la coriandre hachée.

Carré d'agneau rôti aux herbes

1 carré d'agneau, 1 oignon, 1 bouquet de persil plat, 1 à 2 branches d'estragon, 2 tranches de pain de mie, 2 branches de thym, 6 tomates, 10 gousses d'ail, chapelure, huile, moutarde, sel, poivre

Couper les tomates en deux, les saupoudrer de sel et laisser dégorger 20 min.
Mixer les herbes lavées (réserver la moitié du persil) et égouttées avec la mie de pain, l'oignon et 1 cuillère d'huile. Badigeonner le carré de moutarde.
Le couvrir de la préparation aux herbes en appuyant bien. Poser le carré dans un plat à four huilé, déposer autour 8 gousses d'ail en chemise et enfourner au four à 200°C (thermostat 6-7).
Laisser cuire 45 min. Egoutter les tomates.
Mixer le persil avec l'ail pilé, saler et poivrer. Ajouter de la chapelure et les tomates. Les faire cuire au four dans un autre plat huilé posé à côté ou en dessous de la viande, 30 min à 200°C (thermostat 8).
Servir 2 côtelettes par personnes et 3 tomates.
Accompagner de haricots verts éventuellement.

Chtitha bouzelouf

1 tête de mouton et les quatre pattes, 100 g de pois chiches, 1 tête d'ail, 1 feuille de laurier, 1 c. à s. de poivre rouge, poivre, cumin, sel, 4 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de vinaigre

1) Nettoyer et couper en morceaux la tête et les pieds de mouton.
2) Mettre les morceaux dans une cocotte avec les pois chiches, un litre d'eau, 5 gousses d'ail et le sel. Laisser cuire environ 1 heure jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
3) Piler le cumin, l'ail, le poivre rouge et diluer dans un demi-verre d'eau.
4) Désosser la viande. La mettre dans une cocotte avec les épices diluées, deux louches d'eau de cuisson, l'huile, et la feuille de laurier et terminer la cuisson.
5) Arroser d'un filet de vinaigre. Servir aussitôt

Kebda mchermla

Foie d'agneau, 6 petites gousses d'ail, 1 cuillère à café de paprika, 1/4 cuillère à café de poivre noir, 1 cuillère à café de sel, 1 pincée de carvi, 4 cuillères à soupe d'huile, 2 cuillères à soupe de vinaigre, environ 1 verre d'huile pour friture, 1 piment ou 1/2 cuillère à café de harissa (facultative)

Couper le fois en gros dés, saler et poivrer.
Faire revenir dans une poêle pendant 10 minutes environ, dans une friture très chaude.
A part, peler l'ail et le piment, saler et poivrer légèrement, arroser d'huile, faire revenir 10 minutes environ. Ensuite, recouvrir d'1/2 litre d'eau, ajouter le paprika et porter à ébullition.
Retirer le foie de l'huile et le plonger dans la sauce avec un peu de l'huile de friture.
Lorsque la sauce est assez réduite, ajouter le vinaigre.

Ghribiya constantinoise

3 mesures de sucre
2 mesures de beurre (500 g)
environ 800 g de farine (ou plus)
1/2 cuillère à café de levure pour gâteau

- Faire fondre le beurre et le mettre au frigo pour le clarifier (enlever l'eau).
- Mettre le beurre et le sucre dans le mixer, et battre jusqu'à ce que votre appareil blanchisse, ajouter la levure, laisser tourner 5 minutes puis saupoudrer de farine.
Très important, le mélange doit rester un peu mou (plus consistant que le pain brioché), c'est le côté délicat de ce gâteau.

- Prendre par petites quantités et faire des boudins, puis couper de façon régulière.
Mettre dans un plateau (en espaçant les pièces) allant au four que vous avez préalablement chauffé à 175°C (thermostat 6).

- Mettre à mi-hauteur pendant 30 minutes, puis retirer et laisser refroidir avant de mettre en boîte.
- C'est un gâteau que l'on peut conserver dans une boîte pendant 20 jours ou plus sans aucun problème à condition de ne pas l'emballer tout chaud.