

Chtitha mokh



Cervelle d'agneau, 2 têtes d'ail pilées, 4 tomates fraîches râpées, cumin, paprika, sel et poivre, 2 c. à s. d'huile, 3 œufs, persil haché

Mettre les cervelles dans de l'eau vinaigrée ou citronnée pendant 30 mn, puis les plonger dans de l'eau bouillante.

Retirer les cervelles et enlever la membrane à la surface.

Mettre l'huile dans une marmite et y faire revenir l'ail et les tomates, ajouter les épices. Laisser cuire un peu, puis ajouter les cervelles et laisser encore cuire pendant environ 10 minutes.

Ajouter les œufs battus aux cervelles et cuire encore 2 mn.

Vous pouvez saupoudrer votre chtitha avec du persil haché.

Chtitha mokh est servie chaude accompagnée avec du bon pain maison algérien. Bon appétit.

Bakbouka

Tripes de mouton (avec les poumons et les boyaux), 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 1 gousse d'ail, 500 g de courgettes, 3 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de concentré de tomates, karvi, poivre rouge, poivre noir, coriandre, menthe

Bien nettoyer les tripes, égouttez-les et coupez-les en petits carrés.

Préparer la dersa : Dans un mortier, écraser le

poivre rouge, le poivre noir, le carvi et le sel. Dans une marmite, mettre l'huile, les tripes et la dersa puis laisser bien mijoter. Ajouter l'eau jusqu'à couvrir toutes les tripes, puis laisser cuire pendant 40 mn ou plus. Découper les courgettes en longueur, ajoutez-les au mélange avec les pois chiches et la tomate puis laisser cuire pendant 20 mn.

Au moment de servir la bakbouka, saupoudrer de coriandre et de menthe.



Photos : DR

Kebda mchermla

Couper le foie en dés, le laver, l'égoutter.

Faire chauffer l'huile, y ajouter les dés de foie, faire revenir à feu vif pendant quelques minutes.

Dans une poêle, mettre l'ail écrasé, le paprika, le carvi, le concentré de tomates, saler, poivrer. Faire revenir quelques

minutes à feu doux. Y ajouter 2 verres d'eau et laisser cuire environ une vingtaine de minutes à feu doux : il faut que la sauce soit réduite et épaisse. Ajouter le foie avec un peu d'huile de cuisson du foie. Ajouter un filet de vinaigre, laisser mijoter 2 mn et éteindre.



1 foie de mouton, 1 tête d'ail, 1 c. à café de sel, 1 pincée de poivre noir, une pincée de carvi, 1 cuillère à café de paprika, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 c. à soupe de concentré de tomates

Couscous aux tripes farcies



4 ou 5 osbanes, 1 kg de couscous roulé, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 1 gros oignon, 1 c. à soupe de concentré de tomates, 3 c. à soupe d'huile de table, 2 à 3 carottes, 2 navets de taille moyenne, 2 courgettes de taille moyenne, 1/2 c. à café de poivre noir, 1/2 c. à café de paprika, sel, beurre pour enduire délicatement le couscous.

Mettez dans la marmite d'un couscoussier les osbanes, les oignons émincés, le concentré de tomates, l'huile, les carottes et les navets épluchés et coupés en deux et en morceaux.

Ajoutez l'huile, les épices et le sel.

Faites revenir à petit feu pendant quelques minutes, mouillez ensuite avec presque 2 litres d'eau chaude et remettre sur feu vif, plongez les pois chiches. Après ébullition, placez le haut du couscoussier rempli de couscous sur la marmite.

Laissez cuire 1/4 d'heure ou jusqu'à ce que la vapeur s'échappe bien entre les grains de couscous. Retirez le couscous et laissez la marmite sur le feu.

Aspergez le couscous d'1 bol d'eau environ, en libérant les grains les uns des autres.

Laissez gonfler quelques minutes. Ajoutez les courgettes et remettre sur la marmite. Répétez cette opération une seconde fois en aspergeant d'eau salée et remettez une 3^e fois si nécessaire

A la fin, beurrez légèrement le couscous et versez dans un plat creux

Une fois les osbanes et les pois chiche cuits, disposez-les sur le couscous avec les légumes, et arrosez de bouillon selon votre goût.

Bouzelouf au four

1 bouzelouf flambé et nettoyé, 3 têtes d'ail, 1 bouquet de persil, 5 gousses d'ail, 2 citrons, 1 verre à thé d'huile, 3 c. à soupe d'huile, 1/2 c. à café de poivre noir, sel

Faire cuire le bouzelouf dans l'eau salée avec 1 c. à soupe d'huile, les 3 têtes d'ail et le poivre noir, jusqu'à ce que la viande se détache des os.

Après cuisson, égouttez-le et coupez-le en petits morceaux.

Dans un plat allant au four, mettre les morceaux de bouzelouf, les 5 gousses d'ail écrasées et arroser avec les 3 c. à soupe d'huile, saupoudrer de jus de citron et enfourner. Après cuisson, servir accompagné d'une salade.



Chtitha bouzelouf

1 tête de mouton et quatre pattes, 1 tête d'ail, 1 c. à c. de poivre noir, 2 c. à s. d'huile, du sel SAUCE TOMATE : 100 g de pois chiche, 1 tête d'ail, 1 tomate bien mûre, 1 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à c. de poivre rouge, 1 c. à c. de poivre noir, 1 c. à c. de cumin, 3 c. à s. d'huile, 2 c. à s. de vinaigre et du sel



Nettoyer et couper en morceaux la tête et les pieds de mouton, mettre à cuire avec l'ail, l'huile, poivre noir et du sel, laissez cuire environ 1 heure jusqu'à ce que l'os se détache de la viande. Une fois cuit, retirez du feu, laissez tiédir et désossez-le

Préparation de la sauce tomate

Dans une cocotte, mettez la tomate râpée avec l'ail, le sel, le cumin, le poivre rouge, le carvi, le poivre noir. Diluez dans un demi-verre d'eau, laissez mijoter 5 mn à petit feu, puis ajoutez les pois chiches et un litre d'eau, le concentré de tomates, laissez cuire.

Puis ajoutez la viande désossée, et terminez la cuisson.

Arrosez d'un filet de vinaigre.

Servir aussitôt.