

H'rira bidaouia

2 l d'eau, 250 g de viande coupée en dés (agneau, veau), 1 cœur de céleri finement haché, 1 bouquet de coriandre haché, 1 bouquet de persil plat haché, 1 bol de pois chiches trempés la veille et pelés le lendemain, 1 oignon finement haché ou râpé, 1 kg de tomates mouluës, 1 verre à thé de vermicelles, 1/2 c. à c. de safran colorant, 1 pincée de pistils de safran, 1/2 c. à c. de poivre, 1 œuf, 3 ou 4 os, 70 g de fécule de maïs ou de farine, le jus d'un demi-citron (selon le goût), 1 c. à s. de coriandre hachée, 1 bâton de cannelle (selon le goût), 2 c. à c. d'huile d'olive, sel, poivre

Cette soupe harira se prépare en deux temps : d'abord ce qu'on appelle «tka-taâ» où on fait cuire un bouillon avec la majorité des ingrédients, puis «tadouira», la seconde étape où on termine l'assaisonnement et on «épaissit» la soupe avec l'œuf et la farine. Donc commencez par faire revenir la viande, les os et l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez ensuite après coloration les tomates mouluës, le céleri et les herbes hachées, les pois chiches, les épices et les deux litres d'eau. Laissez cuire



Photos : DR

douxment environ 40 min sans oublier de retirer la viande dès qu'elle est cuite. Délayez ensuite la fécule ou la farine dans un peu d'eau puis verser tout en remuant afin d'empêcher la formation de grumeaux dans la harira. Attendez l'ébullition, puis ajouter les

vermicelles. Laissez cuire quelques minutes, rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez l'œuf battu tout en remuant. Vous pouvez ajouter à ce moment-là si vous le désirez le jus d'un demi-citron et la coriandre hachée, la h'rira ne sera que meilleure.

Samoussas à la viande

Pour la pâte : farine : 250 g, eau froide : 1 dl, sel : 1 pincée. Pour la farce : bœuf haché : 150 g, oignon : 1, thym : 1 branche, curry en poudre : 1 c. à café, huile d'olive : 1 c. à soupe, sel, poivre, huile de friture



Préparez la farce : émincez l'oignon et faites-le revenir doucement dans l'huile avec la viande émietée. Ajoutez le thym, le curry, salez, poivrez et laissez cuire 3 min. Préparez la pâte en mélangeant doucement la farine, l'eau et le sel. L'étaler et coupez en 16 carrés. Faites chauffer l'huile de friture. Disposez la farce sur chaque carré de pâte et refermez de façon à faire un chausson triangulaire en pinçant les bords avec les doigts mouillés. Mettez les samoussas dans l'huile bien chaude, égouttez-les lorsqu'ils sont bien dorés. Servez tiède ou froid.

Méchoui d'agneau



Une épaule d'agneau, huile d'olive, 2 c. à s. de smen, du beurre, 5 gousses d'ail écrasées, 1 c. à c. de poivre blanc, 1 c. à c. de gingembre (facultatif), sel

Dans un saladier mélanger l'huile, smen, l'ail et les épices. Avec un couteau faire des petites incisions afin que les épices pénètrent dans la viande. Badigeonner la viande et bien masser. Couvrir et laisser macérer. Placer dans un grand plat allant au four, ajouter la sauce de marinade restante, arroser, couvrir le plat avec du papier aluminium et faire cuire au four chaud pendant 2 heures, voire plus. De temps à autre, l'arroser

avec la sauce et ajouter l'eau ou, encore mieux, un bouillant chaud. Quand c'est cuit, le

badigeonner de beurre et le laisser dorer. Servir avec des crudités ou des légumes sautés.



Mousse au citron

3 beaux citrons, 4 œufs, 170 g de sucre en poudre, 2 verres d'eau, 2 c. à s. de crème fraîche, 2 c. à s. de maïzena

Battre les 4 jaunes d'œufs et le sucre. Réserver 2 blancs. Faire chauffer 2 verres d'eau dans une casserole. Incorporer la maïzena aux œufs battus. Presser les citrons. Ajouter le jus à l'eau chaude. Mélanger la préparation et réserver le tout dans la casserole. Sur feu doux, faire épaissir la préparation sans cesser de remuer ; elle ne doit pas bouillir.

Après cuisson, laisser refroidir en remuant de temps en temps rapidement. Monter les blancs en neige en y incorporant une pincée de sel. Fouetter la crème fraîche, l'incorporer doucement à la mousse ainsi que les blancs battus. Mettre la mousse au frigo au moins 1 h avant de servir. Décorer avec des quartiers de citron.

Œufs mimosas au thon

6 œufs, 5 c. à s. de mayonnaise, 1 laitue, 1 boîte de thon à l'huile, sel, poivre

Faire durcir les œufs dans l'eau bouillante pendant 12 minutes, les écailler, les couper en deux et les vider de leur jaune. Mettre les jaunes d'œufs dans un bol et les écraser avec une fourchette, ajouter la mayonnaise, le thon égoutté, sel et poivre, bien mélanger. Sur un plat de service, faire un lit de feuilles de salades lavées, disposer les moitiés des œufs durs puis les remplir avec la préparation. Servir.



Palmiers croustillants au fromage



200 g de fromage à tartiner, 1 pâte feuilletée, 1 œuf

Déroulez la pâte feuilletée. Tartinez-la de fromage, en couche homogène. Roulez délicatement la pâte feuilletée depuis un bord, bien serrer, jusqu'au centre. Roulez également depuis l'autre côté, pour obtenir deux boudins de même taille côte à côte. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Avec un couteau à lame large, découpez des tranches fines, placez-les à plat sur 2 plaques tapissées de papier sulfurisé, en les espaçant bien (elles vont gonfler à la cuisson). Dans un bol, battez l'œuf à la fourchette avec un peu d'eau, badigeonnez-en légèrement les palmiers. Enfouez pour 12 à 15 min : les palmiers doivent être bien dorés. Laissez refroidir hors du four avant de servir.