

## Bouzelouf chtetha



1 tête de mouton, 1/2 c à café de poivre noir, 1/2 c à café de poivre rouge, 1/2 c à café de carvi, 1 poignée de pois chiches précuits et trempés la veille, 1 tête d'ail, sel

Nettoyez la tête de mouton, coupez-la en morceaux puis

mettez-la à cuire dans une marmite remplie d'eau additionnée de sel, jusqu'à ce que la peau se sépare des os. Enlevez les os puis coupez le reste en petits morceaux. Mettez dans une cocotte puis ajoutez dessus la darsa (ail, sel, poivre noir, poivre rouge et carvi). Utiliser l'eau de cuisson de la tête de mouton. Ajoutez ensuite les pois chiches et continuez la cuisson jusqu'à ce que la sauce réduise. Servir avec du vinaigre

## Bakbouka

### aux courgettes et petits pois

Les tripes de mouton, courgettes et petits pois, 4 gousse d'ail, 1 c à s de piment doux, 1 c à c de carvi, un verre à thé d'huile, 1 c à s de sel, 1 c à c de poivre, 1 c à c de piquant



Mettre les morceaux de tripes coupés dans une marmite. Rajoutez l'huile, l'ail écrasé, le carvi, le sel, le piment doux et piquant selon votre goût, le poivre. Couvrir d'eau et faites cuire pendant 2 heures environ en surveillant la marmite. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, rajoutez les petits pois et ensuite les courgettes, continuez la cuisson jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse. Servir ces tripes garnies de coriandre.

## Khachkhache

500 g de farine tamisée, 1 cuillère à café de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à café de levure chimique, 5 œufs, un peu d'huile + 1 litre pour friture



Mélanger tous les ingrédients. Pétrir afin d'obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 2 heures. Etaler la pâte au rouleau finement. Couper des lanières de pâte de 4 cm sur 25 cm de long. Les disposer en les saupoudrant légèrement d'amidon sur des torchons pour ne pas qu'elles collent. Faire chauffer l'huile (1 litre) dans une bassine profonde et une fois chaude mettre le début de la bande et l'enrouler au fur et à mesure avec une fourchette. Mettre sur du papier absorbant et leur mettre du sucre glace. On peut aussi les tremper dans un sirop de miel.

## Cigarettes au chocolat



Biscuit : 2 blancs d'œufs, 75 g de sucre semoule, 75 g de farine, 2 cuillères à soupe d'amandes râpées, 40 g de beurre ou margarine

Crème ganache : 50 g de chocolat, 1 cuillère à soupe d'eau, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 50 g de vermicelles au chocolat

Préparez une pâte à cigarettes : battez à la fourchette les blancs d'œufs pour les casser. Évitez de les faire mousser. Ajoutez le sucre, une pincée de sel, la farine, les amandes et enfin le beurre fondu, puis mélangez bien. Beurrez la tôle du four, déposez régulièrement à l'aide de deux cuillères à café des petits tas de pâte,

étales-les sur 5 à 6 centimètres de diamètre. Faites cuire pendant 5 minutes à four assez chaud (thermostat 8 ou 240°). Les gâteaux sont clairs au centre et dorés autour, décollez-les rapidement et roulez-les immédiatement (il est plus facile de les former en les roulant autour d'un crayon). Pour la crème ganache : faites fondre le chocolat au bain-marie avec l'eau. Quand il est bien ramolli, posez la crème sur le chocolat et remuez l'ensemble pour obtenir une pâte bien lisse. Plongez chaque extrémité des cigarettes dans la ganache puis dans les vermicelles au chocolat. Laissez durcir avant de servir.

## Bouchées aux noix

100 g de noix hachées, 60 g de sucre glace, 2 cuillères à café de blanc d'œuf, 200 g de chocolat 30 cerneaux de noix

Mixer les noix pour les réduire en poudre. Ajouter le sucre glace et le blanc d'œuf. Faire une pâte humide. Couvrir et réfrigérer 20 minutes. Prendre des petites cuillères de pâte, les rouler avec les doigts et laisser de côté. Mettre le chocolat dans un bol, le faire fondre au bain-marie. Remuer pour obtenir un mélange onctueux. Plonger les petites boules aux noix dans le chocolat et les poser sur un papier sulfurisé. Poser un cerneau sur chaque bouchée et appuyer légèrement. Laisser prendre.



Vous pouvez faire la même chose avec de la poudre d'amandes "les bouchées aux amandes", ou de la ganache, ou du caramel.

### Publicité

## Makrout aux dattes



Pâte : 1 kg de semoule moyenne, 20 cl d'huile, 4 œufs, 20 cl de jus d'orange, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel  
Farce : 1 kg de farce de dattes toute prête ou (1 kg de dattes dénoyautées et passées à la moulinette), 1 zeste d'orange+1 cuillère à café de sucre en poudre, 2 pincées de cannelle, 1 sachet de sucre vanille, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
Sirop : 500 g de miel

Éplucher l'orange et mixer l'écorce avec une cuillère

à café de sucre. Réserver la pâte obtenue. Laver les dattes, les dénoyauter et les passer au mixer pour les réduire en purée. Incorporer l'écorce, mixer le sucre la cannelle. Dans une poêle, faites griller la semoule, par petite quantité. Mettez-la dans un récipient, ajoutez-y l'huile et remuez pour que les graines soient imbibées d'huile. Laissez reposer une heure minimum. Battez les œufs en omelette avec le sucre, la levure et le sel. Incorporez-les dans la semoule. Amalgamez le tout, jusqu'à obtenir une pâte très ferme. Ici intervient le moment le plus délicat. Partager la farce des deux préparations en 6 boules. Pour façonner le pain de pâte, se mouiller les mains. Il faut aplatir la pâte à base de semoule et étaler dessus la farce de dattes. Roulez l'ensemble, aplatissez en forme rectangulaire tout le pain et faire des traces au couteau sur le dessus. Coupez en losanges. Laissez sécher un peu. Prenez une poêle, faites chauffer de l'huile (bien chaude mais pas brûlante) et faites frire vos makrout en ayant soin de bien les faire dorer. (Vous pouvez également les faire dorer au four). Les retirer délicatement à l'écumoire et les poser sur du papier absorbant en une seule couche (jamais les uns sur les autres). Ce moment réclame toute l'attention car les makrout sont très fragiles et risquent de se casser. Faire chauffer le miel. Plonger plusieurs makrout dans le miel. Dès la reprise de l'ébullition, les retirer à l'écumoire et les égoutter.

les incroyables

**NISSAN**

- Motorisation Diesel
- Toit ouvrant électrique
- ABS
- EBD
- Jantes Alliage
- Airbag conducteur et passager
- Radio CD / MP3
- Air conditionné

Livraison "Express" en 30mn

photos non contractuelles

TIWA92AZ

TIWA92AZ

Taxe sur véhicule neuf non incluse

MAINTENANT EN MOTORISATION DIESEL

SEDAN AGENTA PACK 1.5 DCI  
1.599.000DA TTC\*

HATCHBACK TEKNA 1.5 DCI  
1.699.000DA TTC\*

Possibilité d'immatriculation en 2010  
OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE ET SELON STOCK DISPONIBLE

TIIDA

SHIFT...the way you move

NISSAN