



## H'rira



Photos : DR

2 tomates pelées en dés, 2 oignons épluchés, 2 courgettes, 3 pommes de terre moyennes, 1 carotte, 2 navets, 1 bouquet de coriandre fraîche, sel et poivre moulu, pois chiches précuits, 200 g de viande en petits dés

Eplucher et couper en dés tous les légumes ensemble (tomates, oignons, courgette, pomme de terre, carotte, navet et bouquet de coriandre et sel) et les mettre dans une cocotte avec 1/2 l d'eau. Laisser sur le feu pendant 1/2 d'heure. Rajouter en même temps les morceaux de viande. Après cuisson, retirer les légumes du bouillon sauf les pois chiches et les mettre dans un blender avec le bouquet de coriandre puis mixer. Remettre le tout dans le bouillon et mélanger.

## Courgettes à la crème

1 kg de courgettes, 2 oignons frais, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 20 cl de crème fraîche (un pot)



Laver et essuyer les courgettes, les couper en tranches fines à la mandoline, couper les tranches en quatre. Éplucher les oignons, les couper finement. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, ajouter les courgettes et les oignons. Faire compoter à feu doux pendant 10 minutes. Saler, poivrer. Ajouter la crème et laisser cuire 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Déguster chaud ou froid.

## Salade de carottes épicée

6 carottes, 1 c. à s. de harissa ou darssa, sel, 2 c. à s. de thon à l'huile, carvi, 2 œufs durs, huile d'olive



Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Les faire bouillir environ 30 minutes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Egoutter, puis les écraser grossièrement avec une fourchette. Assaisonner avec une pincée de carvi, mettre 2 c. à s. de thon, 1 c. à s. de harissa, 4 c. à s. d'huile d'olive, et remuer. Le tout doit être bien brillant (l'huile est indispensable pour atténuer le goût de la harissa, mais bien sûr, vous pouvez diminuer les doses). On décore d'œufs durs et d'olives, et on déguste frais.

## Basboussa

1 verre de sucre, 1 verre d'huile, 1 verre de lait, 1 verre de semoule, 1 verre de farine, 1/2 grande cuillère de cannelle, 1 œuf, 1 grande cuillère de levure chimique. Sirop : 2 verres de sucre, 2 verres d'eau, 1 tranche de citron.

### Préparation :

- mélanger les ingrédients secs seuls ;
  - mélanger les ingrédients liquides ;
  - mélanger les deux ;
  - huiler et fariner le moule, y verser le mélange et faire cuire dans un four à une température moyenne (180°C). Seule la partie inférieure du four doit être allumée.
- Une fois la pâte cuite, la sortir du four et la découper dans son moule, ensuite la garnir avec des amandes avant de la remettre au four, mais cette fois-ci en allumant la partie supérieure afin de dorer le gâteau.
- Après cuisson, l'arroser avec le sirop préparé (mélange de sucre + eau + la tranche de citron, le tout bien bouilli)
- Enfin, retirer du moule.



## Feuilletés au poulet



Feuilles de diouls, 2 œufs battus

Pour la farce : poulet désossé, 100 g de riz, 1 œuf, 1 bouquet de persil, feuilles de menthe, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de poivre

Pour la sauce : 3 cuillères à soupe d'huile, 1 bouquet de coriandre, 1 bouquet de menthe, 1 cuillère à café de piment doux, 1/2 cuillère à café de piment fort, 1/2 cuillère à café de cumin en poudre, 1/2 cuillère à café de sel

Pour la friture : de l'huile

Dans une cocotte, faites cuire le poulet désossé 20 minutes à feu moyen. Faire bouillir le riz 5 minutes dans de l'eau. Egouttez-le. Lavez et hachez le persil et la menthe. Hachez grossièrement la chair du poulet, le riz, les fines herbes, l'œuf, le poivre et le sel. Remplir les feuilles de dioul comme pour des boureks classiques. Préparez la sauce avec l'huile, la menthe et la coriandre hachées, les piments, le cumin et le sel. Dressez les feuilletés sur un lit de feuilles de salade verte, présentez la sauce à part.

## Bouchées croustillantes au thon

1 grande boîte de thon naturel, 6 olives vertes dénoyautées, 2 œufs, 40 g de fromage râpé, 40 g de farine, 1/2 cuillère à café de levure chimique (**NOUARA**), 4 pincées de piment for, 3 cuillères à soupe de chapelure, 10 brins de persil ciselés, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.



Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le piment. Battez les œufs à la fourchette avec le thon bien égoutté, les olives grossièrement hachées, le fromage et le persil. Ajoutez la farine pimentée en une seule fois et mélangez. Salez et poivrez. Formez à l'aide de vos mains farinées des petites boulettes de poisson et passez-les dans la chapelure. Faites-les cuire 6 minutes dans une poêle, à feu moyen, dans l'huile d'olive en les écrasant avec une spatule. Réservez ces bouchées sur du papier absorbant.

## L'ham L'hlou

Viande d'agneau, 250 g de pruneaux, 250 g d'abricots secs, 1 poignée de raisins secs, 1 cuillère à soupe de beurre fondu, 200 g de sucre, 1/2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, 2 pommes, 1 bâton de cannelle

Dans une marmite, mettez la viande avec le beurre fondu, la cannelle. Faites revenir, puis ajoutez 2 verres d'eau et 100 g de sucre. En parallèle, trempez les pruneaux, les raisins secs et les abricots secs dans de l'eau chaude pendant 1 heure jusqu'à ce qu'ils gonflent. Les ajouter à la viande avec l'eau de fleurs d'oranger et 100 g de sucre et faites cuire pendant 1/2 heure environ. A 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes épluchées et coupées en morceaux. La sauce doit être moyennement réduite.



Publicité

**نواره تنورلكم دياركم**

Siège social : Ain Benian (Alger) Tél : 021 301 111 Site : [www.nouara.com](http://www.nouara.com)