Chbah saâfra

Photos : DR

Viande de mouton, pruneaux séchés, abricots secs, raisins secs, 2 pommes, un peu de beurre ou de smen (de préference du beurre), 3 c. à s. de sucre cristallisé (ou selon votre goût, si vous aimez plus), 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, 1 pincée ou 1 bâtonnet de cannelle, 1 peu de safran ou colorant, 3 anis étoilé, 1 pincée de sel

Pour la pâte d'amandes :

3 mesures d'amandes, 1 mesure de sucre, jaune d'œuf, 1 à 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

Préparation du plat :

Disposez dans un faitout la viande coupée en morceaux, le beurre ou le smen, le colorant, la cannelle et le sel et l'anis étoilé. Couvrir avec 1/2 litre d'eau environ et laissez cuire.

Entre-temps, trempez quelques instants les pruneaux, les abricots et les raisins secs dans l'eau, égouttez-les, épluchez les pommes et coupez les en quarts, ou alors en grosses lamelles. Plongez-les dans la sauce.

Ajoutez le sucre et l'eau de fleur d'oranger, laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les pruneaux gonflent et les pommes soient tendres. Réduisez la sauce. Vous pouvez parsemer votre plat de quelques amandes mondées et grillées.

La pâte d'amandes :

Mélangez les amandes mondées et moulues avec le sucre, arrosez de 2 cuilléres à soupe d'eau de fleur d'oranger, séparez les jaunes d'œufs des blancs. Ajoutez petit à petit les jaunes aux amandes en mélangeant en même temps jusqu'à obtention d'une pâte très ferme. Farinez une plaque sur laquelle vous allez travaillez la pâte d'amandes. Façonnez un boudun avec cette pâte. Découpez en rondelles de 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur. Déposez-les à plat et découpez-y des triangles, ou formez des carrés.

Passez ces pièces dans le blanc d'œufs battu (sans qu'il soit nécessaire de le monter en neige). Faites frire dans de l'huile assez chaude et ensuite réduisez le feu, retirez et égouttez la pâte d'amandes.

Repassez aussitôt une deuxième fois dans le blanc d'œuf, replongez-les dans l'huile une deuxième fois également. Retirez dès qu'ils auront pris une belle couleur dorée. Maintenant, mettez vos pièces de pâte d'amandes dans la sauce, donnez un seul bouillant et retirez-les.

Lors de la présentation, garnissez votre plat et arrosez de la sauce.

Tajine bounarine de blanc de poulet

1 poignée de pois chiches (trempés la veille), 4 œufs, 150 g de fromage rouge, 1 feuille de laurier, 1 bouquet de persil, poivre noir, sel

Coupez le blanc de poulet en dés. Faites-le frire et égouttez. Faites bouillir les pois chiches dans de l'eau salée, avec une feuille de laurier.

Dans un saladier, mélangez les morceaux de poulet, les pois chiches cuits, le poivre noir, le sel et le persil haché finement. Versez le mélange dans un plat allant au four, préalablement beurré. Versez dessus les œufs battus avec la moitié du fromage râpé. Ensuite, saupoudrez de fromage râpé restant et laissez gratiner au four.

Roulé aux épinards

5 bottes d'épinards, 3 œufs, champignons, 15 cl de lait, 1 oignon, 1 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de farine, 2 c. à s. de fromage, noix de muscade, sel et poivre

Préchauffer le four à 200° (thermostat 6/7).

Laver les épinards et les cuire à la vapeur 10 minutes. Les égoutter et les hacher.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

Dans un saladier, mélanger les épinards avec les jaunes d'œufs, la noix de muscade râpée, sel et poivre.

Battre les blancs d'œufs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation aux épinards.

Recouvrir de papier sulfurisé un moule carré ou la plaque de cuisson du four. Verser la mousse aux épinards et la cuire 10 minutes (elle doit ressortir légèrement dorée mais bien cuite). Pendant ce temps, émincer les champignons et l'oignon. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et dorer l'oignon. Ajouter les champignons et faire revenir 2 à 3 minutes.

Faire tiédir le lait une minute environ au micro-ondes. Ajouter la farine et bien mélanger. Ajouter le lait progressivement en mélangeant bien. Ajouter du sel et du poivre. Laisser cuire sur feu doux 3 minutes environ. Saupoudrer de fromage. Décoller délicatement la mousse aux épinards cuite du papier sulfurisé et la reposer dessus. Etaler la farce aux champignons dessus et rouler délicatement.

Couper le roulé en parts et servir.

Baba aux amandes

1 mesure d'amandes moulues, 1 mesure de petits-beurres à la farine complète moulus, 1 paquet de levure chimique tamisée, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 mesure de sucre en poudre, 1 mesure de beurre fondu, 1 mesure d'œufs (4 dans ce cas), 12 amandes pour la décoration

Le sirop : **300 g de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 2 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger**

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer le moule.

Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs puis mouiller le tout avec le beurre fondu et les œufs. Bien mélanger le tout puis verser la préparation obtenue dans le moule beurré.

Enfourner pendant environ 15 minutes tout en surveillant car le gâteau cuit très très vite.

Pendant ce temps, préparer le sirop en portant à ébulition le sucre et l'eau. Poursuivre l'ébulition environ 5/7 minutes, on doit obtenir un sirop léger.

Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et réserver.

Arroser le gâteau de sirop dès la sortie du four et le laisser absorber.

Découper le baba en carrés ou losanges et piquer une amande au centre de chaque part.

Servir avec un bon thé à la menthe.

M'halbi aux pêches

1 grosse boîte de pêches au sirop égouttées, 2 c. à s. de maïzena, 500 ml de lait, 3 c. à s. de sucre en poudre, 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, amandes concassées pour la décoration (facultatif)

A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer les pêches et remplir les verrines de la moitié de la quantité obtenue.

Diluer la maïzena dans un peu d'eau.

Porter le lait et le sucre à ébulition. Ajouter alors la maïzena diluée dans la casserole de lait tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Laisser tiédir puis verser la moitié de la quantité obtenue dans les verrines.

Verser dans chaque verrine le restant de coulis de pêches puis terminer par le restant de m'halbi.

Décorer avec les amandes concassées et réfrigérer.

Servir bien frais.