

Malfouf de foie de mouton

Foie de mouton, de la crépine (choisir les parties les plus fines), sel, poivre, cumin et paprika



Bien laver et laisser égoutter le foie. Rincer la crépine et la faire sécher en la tendant de préférence à la manière d'un linge. Mettre le foie à cuire à feu doux sur les deux côtés environ 10 min. Le couper en morceaux puis les ouvrir dans le sens de la largeur et les remettre sur le feu. Dès qu'ils sont presque complètement cuits, les découper en dés réguliers, les mettre dans un saladier et les assaisonner. Couper la crépine sèche en bandelettes de la même largeur que les dés de foie et les assaisonner de la même façon. Enrouler chaque morceau de foie dans la crépine et remplir les brochettes avec. Faire cuire à feu doux en veillant à ce que la crépine ne brûle pas.

Ghribia



2 verres d'huile, 1/2 verre de sucre cristallisé, 3 sachets de sucre vanillé ou arôme vanille en poudre, 1/2 paquet de levure chimique, 3 ou 4 verres de farine, cannelle fraîchement moulue, 1 œuf

Travailler l'huile le sucre la vanille et l'œuf ensemble, joindre en petites quantités la farine et la levure tamisées jusqu'à obtention d'une pâte pouvant se rouler en boules. Former alors les ghribia en forme de dômes légèrement aplatis. Poser sur une plaque farinée, décorer d'une pincée de cannelle sur le sommet. Faire cuire à four doux en surveillant bien la cuisson.

Chakhchoukhat edfar constantinoise

Sauce : 500 g de viande d'agneau, quelques morceaux de poulet, 200g de viande hachée pour faire des boulettes, 1 oignon, 1 grande poignée de pois-chiches (trempés la veille), 3 c. à soupe de smen, 1 c. à soupe d'huile, 2 belles tomates réduites en purée, 1 c. à soupe de concentré de tomates, 1 c. à c. de paprika, 1/2 c. à café de poivre, sel, 1 l d'eau, 2 œufs durs
Pâte de chakhchoukha (350 g de miettes de galettes) : 1kg de semoule très fine, environ 250 ml d'eau, 1 c. à café de sel fin

Préparation de la sauce : Dans une cocotte, mettre deux cuillères à soupe de smen, la viande+poulet l'oignon émincé. Ajouter la tomate réduite en purée, les épices, 1 c. à soupe de concentré de tomates, pois-chiches Placer sur le feu, laissez mijoter 10 min, verser environ 1,5l d'eau de façon à couvrir la viande, laisser cuire sur feu doux. Prendre une autre marmite avec un couscoussier pleine d'eau, et mettre à ébullition ou sur la même marmite de sauce. Huiler les pâtes et les placer dans le haut du couscoussier et couvrir, compter un temps de cuisson de 15 min (après l'échappement de la vapeur). Retirer les pâtes, verser



PHOTOS : DR

dans un grand saladier et étaler. Versez une louche de sauce laissez sécher mijoter. Remettre dans le couscoussier pendant 15 min. Répétez l'opération jusqu'à ce que les miettes de galettes soient bien tendres. Ajoutez de l'eau à votre sauce ; si nécessaire, mettre les boulettes de viande

hachée dans la sauce. A la fin et juste avant de servir, remettre les miettes de galettes dans une marmite, arrosez encore de sauce (pas trop). Disposer les miettes de galettes dans un plat de présentation, ajouter les morceaux de viande-poulet les pois-chiche, les œufs durs au centre ainsi que quelques noisettes de beurre. Servir chaud.

Principe de base pour mariner les viandes

Les contenants

- Utilisez des récipients en verre, ou en acier inoxydable.
- Evitez l'aluminium qui s'oxydera au contact des ingrédients acides de la marinade et pourrait en altérer la saveur. Les mêmes conseils valent pour les ustensiles.
- Après y avoir déposé la viande, versez la marinade, retirez l'air et déposez le sac dans un bol pour éviter les dégâts en cas de déchirure.
- Réfrigérez dans un contenant hermétique pour éviter la prolifération des bactéries et empêcher les odeurs de se répandre dans le frigo.

Techniques d'utilisation

- Pour une découpe à forte épaisseur, on peut piquer la viande ou y faire des incisions afin de permettre à la marinade d'atteindre l'intérieur.
- Retournez souvent les pièces de viande afin qu'elles s'imprègnent uniformément de la

marinade.

- Si vous désirez servir la marinade en accompagnement, vous devriez en mettre une partie de côté avant d'y mariner la viande.

- Il ne faut jamais réutiliser une marinade qui a été en contact avec de la viande crue. Il faut soit la jeter, soit la faire bouillir 10 à 15 minutes avant de l'utiliser comme sauce pour aromatiser la viande cuite.

Temps requis

- Le résultat est encore plus satisfaisant si elle macère une nuit (tout dépendant de la grosseur de la pièce de viande), car plus le temps de marinade sera long, plus la viande sera parfumée.
- Mieux vaut ne pas dépasser 24 heures car la marinade aura alors pour effet de cuire la viande.
- On devrait compter au moins une heure, ce qui donnera une viande plus savoureuse et tendre.



Makrout laâssel

3 mesures de semoule moyenne, 1 mesure de mélange margarine + beurre, 1/2 c. à café de sel, eau de fleur d'oranger, eau.
Pour la farce :
3 tasses à café d'amandes moulues, 1 tasse de sucre, 1 c. à café de cannelle, eau de fleur d'oranger, miel



La veille, mélangez la semoule avec la matière grasse et le sel, frottez bien entre les paumes des mains et mettez le mélange dans le réfrigérateur. Le lendemain, retirez votre semoule du frigo 1 demi-heure avant de la travailler. Versez la semoule dans un grand récipient, mouillez-la avec 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger en remuant avec les bouts des doigts (surtout ne pas pétrir la pâte). Ajoutez l'eau peu à peu jusqu'à ce que la semoule se rassemble pour former une pâte. Partagez en boules de la grosseur d'une orange, et laissez reposer le temps de préparer la pâte d'amandes. Mélanger les amandes avec le sucre et la cannelle, mouillez peu à peu avec l'eau de fleur d'oranger pour former une pâte. Allonger une boule de pâte en boudin, creusez un peu le milieu tout le long du boudin et le remplir avec un boudin de pâte d'amandes. Faites remonter les bords du boudin de pâte pour refermer celui en amandes, pincez bien. Aplatissez légèrement et coupez en losanges (comme sur la photo). Faites frire et plongez-les dans le miel tiède (ou le sirop : sucre + eau) aussitôt frits pour qu'ils l'absorbent bien.

Côtes d'agneau au four

1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 c. à café de thym, 60 g de beurre, sel, poivre du moulin



Pelez l'ail, l'oignon et les pommes de terre. Frottez les côtes d'agneau avec l'ail, puis assaisonnez-les de sel et de poivre. Coupez les trois-quarts des pommes de terre en rondelles de 3 mm d'épaisseur environ et taillez le reste en petits cubes. Emincez l'oignon et hachez l'ail. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Faites chauffer 30 g de beurre dans une casserole et faites-y suer l'oignon et l'ail haché. Mouillez ensuite avec de l'eau, ajoutez le thym, laissez cuire 5 min à feu doux. Mettez les rondelles de pommes de terre dans un grand plat à rôtir et recouvrez-les avec le bouillon. Glissez au four, faites cuire 20 min. Pendant ce temps, mettez à blanchir les pommes de terre en cubes 5 min, puis rafraîchissez-les et égouttez-les. Faites chauffer 30 g de beurre dans une poêle et mettez-y à saisir (dorer) les côtes d'agneau sur chaque face et réservez-les. Dans la même poêle faites sauter les pommes de terre en cubes afin de les colorer légèrement. Disposez les côtes d'agneau sur les pommes de terre cuites au four. Ajoutez les cubes de pommes de terre, remettez au four 10 min. Servez dans le plat de cuisson.