

## Bniwen au halwa turque



2 boîtes de biscuits secs (1 mesure), 1 mesure de halwa turque, 2 mesures de cacahuètes ou autres, 2 c. à s. de cacao, beurre, miel

Mélanger tous les ingrédients secs et ramassez la pâte avec le miel et le beurre fondu, former des boules.

**Pour la décoration :** Vous pouvez mettre les boules dans du chocoalt fondu et ajouter des vermicelles de couleurs ou de la noix de coco  
Mettre au frigo quelques heures.

## CH'TITHA BOUZELOUF

1 tête de mouton et les quatre pattes, 1 tête d'ail, 1 c. à c. de poivre noir, 2 c. à s. d'huile, du sel, 100 g de pois chiches, 1 tête d'ail, 1 tomate bien mûre, 1 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à c. de poivre rouge, 1 c. à c. de poivre noir, 1 c. à c. de cumin, 3 c. à s. d'huile, 2 c. à s. de vinaigre et du sel



Nettoyer et couper en morceaux la tête et les pieds de mouton, mettez à cuire avec l'ail, l'huile, le poivre noir et le sel environ 1 heure jusqu'à ce que l'os se détache de la viande. Une fois cuit, retirer du feu, laisser tiédir.

### Préparation de la sauce tomates

Dans une cocotte, mettez la tomate râpée avec l'ail, le sel, le cumin, le

poivre rouge, carvi, poivre noir, diluer dans un demi-verre d'eau. Laisser mijoter 5 min à petit feu puis ajouter les pois chiches et un litre d'eau, la tomate concentrée laisser cuire. Puis ajouter la viande désossée, et terminer la cuisson. A la cuisson, arroser d'un filet de vinaigre. Servir aussitôt.

## Bouzelouf au four

1 bouzelouf flambé et nettoyé, 3 têtes d'ail, 1 bouquet de persil, 5 gousses d'ail, 2 citrons, 1 verre à thé d'huile, 3 c. à soupe d'huile, 1/2 c. à café de poivre noir, sel

Faire cuire le bouzelouf dans l'eau salée avec 1 c. à soupe d'huile, les 3 têtes d'ail et le poivre noir, jusqu'à ce que la viande se détache des os.

Après cuisson, égouttez-le et coupez-le en petits morceaux.

Dans un plat allant au four, mettre les morceaux de bouzelouf, les 5 gousses d'ail écrasées et arroser avec les 3 c. à soupe d'huile, saupoudrer de jus de citron et enfourner.

Après cuisson, servir accompagné d'une salade.



## Bakbouka

Tripes de mouton (avec les poumons et les boyaux), 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 1 gousse d'ail, 500 gr de courgettes, 3 c. à soupe d'huile, 1 c. à soupe de concentré de tomate, karvi, poivre rouge, poivre noir, coriandre, menthe

Bien nettoyer les tripes, égouttez-les et coupez-les en petits carrés.

**Préparer la Dersa :** dans un mortier, écraser le poivre rouge, le poivre noir, carvi et le sel. Dans une marmite, mettre l'huile, les tripes et la Dersa puis laisser bien revenir. Ajouter l'eau jusqu'à couvrir toutes les tripes puis laisser cuire pendant 40 mn ou plus. Découper les courgettes en longueur, ajoutez-les au mélange avec les pois chiches et la tomate puis laisser cuire pendant 20



Photos : DR

mn. Au moment de servir la Bakbouka, saupoudrer de coriandre et de menthe.

## Kebda m'chermla

1 foie de mouton, 1 tête d'ail, 1 cuillère à café de sel, 1 pincée de poivre noir, une pincée de carvi, 1 c. à c. de paprika, 3 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de concentré de tomates

Couper le foie en dés, le laver, l'égoutter. Faire chauffer l'huile, y ajouter les dés de foie, faire revenir à feu vif pendant quelques minutes.

Dans une poêle, mettre l'ail coupé écrasé, le paprika, le carvi, le concentré de tomates, saler; poivrer. Faire revenir quelques minutes à feu doux, y ajouter 2 verres d'eau et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Il faut que la sauce soit réduite et épaisse. Ajouter le foie avec un peu d'huile de cuisson du foie, un filet de vinaigre, laisser 2 min et éteindre.

## Chtitha mokh ou cervelle de mouton en sauce

Il existe plusieurs variantes de chtitha mokh selon les régions.

Cervelles d'agneau, 2 têtes d'ail pilées, 4 tomates fraîches râpées, cumin, paprika, sel et poivre, 2 c. à s. d'huile, 3 œufs, persil haché

Mettre les cervelles dans de l'eau vinaigrée ou citronnée pendant 30 min, puis les plonger dans de l'eau

bouillante. Retirer les cervelles et enlever la membrane à la surface. Mettre l'huile dans une marmite et y faire revenir l'ail et les tomates et les épices. Laisser cuire puis ajouter les cervelles et laisser encore cuire pendant 10 min. Ajouter les œufs battus aux cervelles et cuire encore 2 mn.

Vous pouvez saupoudrer votre chtitha avec du persil haché. Chtitha mokh est servie chaude accompagnée avec du bon pain maison algérien. Bon appétit.

## Tcharek el aryane

3 mesure de farine, 1 mesure de smen, 1 mesure moins 3 doigts d'eau de fleurs d'oranger, 1 œuf, 1/4 de mesure de sucre glace, 1 c. à c. de levure chimique, vanille

**POUR LA FARCE :** 3 mesure d'amande moulues, 1 mesure de sucre cristallisé, une pincée de cannelle, l'eau de fleurs d'oranger

**POUR LA DÉCORATION :** Un œuf avec un peu de café, amandes effilées non grillées, amandes concassées non grillées



Dans une terrine, mettre la farine tamisée, le sucre glace, la levure, l'œuf, la vanille, mélanger puis faire une fontaine. Verser le gras fondu et refroidi et frotter bien la pâte entre les mains.

Arroser d'eau de fleurs d'oranger sans pétrir jusqu'à obtenir une pâte molle et maniable. Former une boule et couvrir et laisser reposer.

Entre temps, préparer la farce : mélanger les ingrédients et arroser légèrement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à ce qu'elle soit maniable aussi.

Sur un plan de travail fariné, abaisser une quantité de pâte sur une épaisseur de 1 mm environ.

Découper des triangles avec la roulette et l'emporte-pièce triangle.

Mêtrer un boudin de farce de côté, puis les rouler en forme de croissant.

Arranger les avec la main (si les cornes sont trop longues, coupez-les avec la roulette).

Badigeonner la surface d'œuf battu et de café et saupoudrer d'amandes effilées, ou bien d'amandes moulues grossièrement. Disposer les gâteaux sur une plaque.

Enfourner au four préchauffé à 200° pendant 20 min jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.