



Chorba sétifienne

Photos : DR



1^{re} partie: 1 morceau de viande de mouton, 1 morceau de poulet, 4 gousses d'ail réduites en purée, 1 c. à c. de poivre rouge, 1/2 c. à c. de poivre noir, 1 c. à c. rase de coriandre en poudre, 3 c. à s. d'huile de table, sel, coriandre fraîche ciselée,

2^e partie : 1 courgette, 1 carotte, 1 oignon, 1 petite pomme de terre, une branche de céleri, coulis de 3 belles tomates bien mûres.

3^e partie: 1/2 verre à eau de blé vert concassé (frik), 100 g de viande de bœuf hachée.

Faire revenir tous les ingrédients de la première partie sur feu très doux.
Faire bouillir les légumes de la deuxième partie après les avoir détaillés en petits dés. Mixer les légumes avec leur eau et leur joindre le coulis de tomates. Passer le tout à la moulinette (pas de mixeur).
Joindre à la première préparation.
Ajouter encore de l'eau chaude (environ 2 à 3 verres) et laisser le tout bien cuire.
Quand les viandes sont cuites, les retirer et les émietter. Lavez et écumez le blé dur concassé. Versez-le dans la soupe et laissez-le cuire environ 30 minutes à feu doux en remuant de temps à autre. Plonger les boulettes de viande hachée assaisonnées avec un peu de sel et un peu de coriandre hachée. Joindre les viandes émiettées et saupoudrer de coriandre hachée.

Langue d'agneau en sauce relevée

4 langues d'agneau, 3 gousses d'ail dégermées, 4 cuillères à soupe d'huile, sel, poivre, 1 petit piment (facultatif), 1 pincée de cumin moulu, 1/2 cuillère à café de paprika, 1 tomate rouge bien mûre et pelée, 100 g de pois chiches précuits, plus ou moins 1/2 litre d'eau, 1 petit filet de vinaigre



Mettre les langues à bouillir dans de l'eau froide et leur enlever la peau dure. Dans une cocotte, mettre l'huile à chauffer, l'ail pressé et les épices : sel, poivre, cumin et le paprika. Le piment est facultatif à ne rajouter que si on apprécie les plats relevés. Rajoutez alors les langues coupées en tranches pas trop fines, afin de les faire revenir, la tomate pelée, égrainée et coupée en morceaux. Mouillez avec un tout petit peu d'eau, rajoutez les pois chiches et portez à ébullition. Dès les premiers bouillons rajoutez le reste d'eau et faire cuire à couvert sur feu moyen environ une heure trente, en veillant à régulièrement surveiller le niveau d'eau. Servir très chaud avec un filet de vinaigre dans chaque assiette.

L'HAM LAHLOU

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 fleurs 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. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes épluchées et coupées en morceaux. La sauce doit être moyennement réduite.



Khobz El-Bey

1 mesure d'amandes émondées et moulues, 1 mesure de chapelure, 1 mesure d'œufs, 1/2 mesure de sucre, 1/2 mesure de beurre, 1/2 mesure de lait, 2 c. à s. de levure chimique (Nouara), zeste d'un citron

Le sirop : 1 litre d'eau, 750 g de sucre, une petite tranche d'écorce de citron

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et le beurre (au batteur) jusqu'à obtention d'une pâte lisse et blanche, puis ajouter le lait, le mélange d'amandes, la chapelure la levure chimique et le zeste de citron. A l'aide d'une spatule en bois, mélanger le tout soigneusement. Graisser un plateau allant au four, verser le mélange et enfourner. Une fois cuit, arroser d'un sirop léger, laisser reposer.

Feuilleté au poulet

Des feuilles de diouls, 2 œufs battus
Pour la farce : Poulet désossé, 100 g riz, 1 œuf, 1 bouquet de persil, des 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, de l'huile pour la friture.



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 de poulet, le riz, les fines herbes, l'œuf, le poivre et le sel. Remplir les feuilles de diouls comme pour des boureks classiques. Préparez la sauce avec l'huile, la menthe et la coriandre hachées, le piment, le cumin et le sel. Dressez les feuilletés sur un lit de feuilles de salade verte, présentez la sauce à part.

Ojja aux boulettes

100 g de piments doux verts, 150 g de tomates, 4 œufs, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café de carvi, 25 g de concentré de tomates, 5 cl d'huile d'olive, sel, poivre

Pour la farce des boulettes :
150 g de viande de bœuf hachée, 1 oignon, 1 cuillère à café de carvi, 25 g de persil, 5 g de menthe séchée, 1 cuillère à café de harissa, sel, poivre



Dans un récipient, préparez la farce des boulettes en mettant, la viande de bœuf hachée, l'oignon ciselé, le persil haché, le carvi, la menthe séchée, la harissa, le sel et le poivre puis mélangez afin d'obtenir une farce. Prenez un peu de farce dans les mains et roulez-la

afin de confectionner de petites boulettes. Dans un faitout, faites revenir 5 cl d'huile d'olive puis mettre le concentré de tomates. Délayez et ajoutez les gousses d'ail écrasées et les tomates coupées en petits dés, le sel et le poivre, puis le carvi et mélangez. Faites revenir environ 5 minutes. Ajoutez de l'eau chaude à la préparation et continuer la cuisson environ 20 minutes. Ajoutez les piments verts, épinés et coupés en petits dés et laissez cuire environ 10 minutes. Puis incorporez délicatement les boulettes et poursuivez la cuisson environ 7 minutes. Dans un saladier, cassez les 4 œufs et disposez-les délicatement dans la préparation. Dès que les blancs coagulent, dressez l'ojja aux boulettes dans un plat de service avec du persil haché.