



Photos : DR

500 g de viande d'agneau, 200 g de pois chiches trempés la veille, 150 g de blé vert lavé et égoutté (frik), 1 bouquet de coriandre, 200 g de viande hachée, 2 oignons, 500 g de tomates fraîches, 3 cuillerées à soupe de concentré de tomates, 1 blanc d'œuf, 3 cuillerées à soupe d'huile

DJARJ

Faire chauffer l'huile dans une marmite, mettre la viande taillée en menus morceaux, ajoutez l'oignon haché finement, la moitié du bouquet de coriandre, faire revenir doucement afin de faire exhiler tous les parfums. Mouiller avec 1 litre d'eau chaude et ajouter les pois chiches. Laisser cuire ainsi 30 minutes. Émonder les tomates, les réduire en purée, les additionner de concentré de tomates, verser la purée de tomate obtenue dans la marmite, compléter d'eau chaude. Poursuivre la cuisson de 15 minutes. A ce stade, ajouter le blé vert. Accommoder la viande hachée avec de l'oignon coupé finement, assaisonner de sel et de poivre, lier au blanc d'œuf, façonner des boulettes et plongez-les dans la soupe. Prolonger la cuisson de la soupe en la laissant mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

L'ham lahlou besbiaât el-aroussa

Viande, 500 g de pruneaux, 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger, 1 bonne cuillère à soupe de margarine, 2 c. à soupe d'huile sans goût, 1 bâtonnet de cannelle + 1/2 c. à café de cannelle en poudre, 350 g de sucre semoule, djeldjelène grillé. Pour la pâte : 250 g d'amande ou de cacahuètes grillées moulues, 1 c. à soupe de sucre, 1 pincée de cannelle, 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, 1 à 2 œufs entiers, l'huile pour friture, maïzena



Versez un litre d'eau dans une marmite, ajoutez la viande, la margarine, l'huile, la cannelle en poudre et le bâtonnet de cannelle. Mettez la marmite sur le feu et laissez cuire. En cours de cuisson, ajoutez l'eau si c'est nécessaire. Après cuisson de la viande, incorporez le sucre et laissez encore cuire. Entre-temps, lavez les pruneaux puis plongez-les dans la sauce et arrosez-les d'eau de fleur d'oranger. Terminez la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit un peu épaisse.

Préparation de s'biaat el-aroussa

Dans une cuvette, mettez les amandes le sucre et la cannelle puis arrosez-les d'eau de fleur d'oranger. Ajoutez peu à peu les œufs battus en malaxant jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Formez de petits doigts, enrobez-les ensuite de maïzena. Plongez-les au fur et à mesure dans la friture et laissez-les dorer. Trempez-les directement dans la sauce et laissez-les absorber. Présentez dans un plat saupoudré de djeldjelène grillé.

Riz au lait à la vanille



Riz : 250 g, lait : 1 l, sucre en poudre : 200 g, sucre : 10 morceaux, vanille : 2 sachets, œufs : 2, sel : 1 pincée

Lavez le riz à grande eau et faites-le égoutter. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez la vanille, 1 pincée de sel et le riz. Couvrez et laissez cuire sur feu doux jusqu'à complète absorption du liquide. Préchauffez le four th.5 (150°C). Caramélisez le moule en portant celui-ci sur le feu avec les morceaux de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Quand le caramel prend couleur, faites-le voyager sur tout le pourtour du moule. Ajoutez le sucre en poudre et les œufs battus en omelette au riz cuit. Versez le tout dans le moule et enfournez pour 30 min. Laissez refroidir dans le moule avant de servir.

Langue de veau en sauce



150 g de pois chiches trempés la veille, 1 langue de veau ou de bœuf bouillie, 200 g de pois chiches trempés la veille, 1 dl d'huile soit 1/2 verre classique, 2 piments secs, épépinés et trempés, 1 tête d'ail, 12 g de poivre rouge soit 1 cuillère à soupe, sel

Piler dans un mortier les piments, ajouter le sel et l'ail, mettre un peu d'eau à la fin. Une fois la langue bouillie, lui enlever la peau et la couper en morceaux. Joindre dans une marmite contenant l'huile la langue ainsi que les pois chiches en surveillant le niveau de la sauce. Laisser cuire jusqu'à ce que la langue soit fondante. On peut ajouter également avant la fin de la cuisson quelques petites pommes de terre entières.



Boureks aux épinards

1 paquet de feuilles de bricks, 1 botte d'épinards, 3 gousses d'ail, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 3 œufs, 1 pincée de piment rouge ou paprika, 1 pincée de poivre noir, 1 oignon, sel

Préparer les épinards en ôtant les tiges, puis couper les feuilles en lamelles et les mettre à la vapeur puis saler. Dans une poêle, mettre de l'huile pour faire revenir l'oignon émincé, écraser dessus l'ail, saler et poivrer. Au bout de 10 minutes, ajouter les épinards, le concentré de tomates et le piment rouge et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Battre les œufs en omelette, verser sur les épinards, laisser cuire quelques instants et retirer la poêle du feu. Plier chaque feuille de brick en trois, les 2 côtés opposés l'un sur l'autre. Poser une grande cuillère de farce sur l'extrémité, plier vers le côté opposé, puis vers l'autre côté, jusqu'à la fin, vous obtenez ainsi un triangle. Répéter l'opération avec chaque feuille. Dans une poêle mettre de l'huile à chauffer, et faire dorer les deux faces des boureks, égoutter et arroser de citron.

Feuilleté au poulet



Feuilles de dioul, 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 minute à feu moyen. Faites bouillir le riz 5 minutes dans de l'eau. Égouttez-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 feuillets sur un lit de feuilles de salade verte, présentez la sauce à part.

Café à l'eau de fleur d'oranger

4 c. à café en poudre très fine, sucre selon le goût, 2 verres d'eau, eau de fleur d'oranger

Dans une petite casserole, verser l'eau et le sucre. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Ajouter le café, mettre sur feu doux et porter à ébullition. Lorsque la mousse se forme, retirer du feu, remuer et verser un peu de mousse dans les petites tasses. Remettre sur le feu et porter de nouveau à ébullition. Éloigner du feu, remuer une fois et remplir les tasses. Ajouter quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger et servir.

