Bounarine

1 kg de pommes de terre coupées en dés, 500 g de viande hachée, 1 oignon haché finement, 3 gousses d'ail épluchées et coupées en deux, 8 œufs battus, 200 g de fromage râpé, 1 bouquet de persil, 100 g de beurre, huile pour friture, sel, poivre noir

1. Dans une sauteuse, faites chauffer la moitié du beurre, ajoutez l'oignon haché, faites revenir, joignez la viande, l'ail, continuez de faire revenir, salez, poivrez et faites cuire pendant 30 min.
2. Par ailleurs, faites frire les dés de pommes de terre dans un bain de friture bien chaud. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-les bien, assaisonnez de sel et de poivre.
3. Rassemblez la viande et les pommes de terre cuites dans un grand récipient, versez dessus les œufs battus, mélangez au fromage et mélangez le tout délicatement.
4. Transvasez ce mélange dans un plat beurré allant au four, faites gratiner le tout à température moyenne (180°C) pendant 30 min.
5. Découpez en parts le gâteau de viande obtenu, saupoudrez de persil.
6. A l'origine, ce plat se faisait avec de la viande de mouton prise dans le gigot ou l'épaule, et était cuit comme une sorte de ragoût, puis on égouttait la viande. Pour le reste, même procédure.

Conseil : Vous pouvez remplacer le persil par la coriandre, c'est meilleur et relevé.

Extrait du livre de Mme Boucherit Le guide du cuisinier algérienéditions Baghdadi.

Chaussons farcis aux blanc et foie de volaille

Feuilles de bricks (2 douzaines), 100 g de foie de volaille, 1 blanc de poulet, 1 oignon haché, 3 gousses d'ail, 1 poireau émincé, 1 poireau entier, 1 carotte, 1 bouquet garni, 50 g de beurre, 50 g de pistaches (facultatif), 1 jaune d'œuf, sel, poivre, 5 grains de poivre noir, ras-el-hanout

Photos : DR

Laver et nettoyer les foies de volaille en les dénervant, les égoutter, les pocher à l'eau bouillante salée, avec une pincée de ras-el-hanout. Cuire le blanc de poulet dans un court-bouillon, comprenant un bouquet garni, quelques grains de poivre, un poireau coupé en deux et une petite carotte. Dans une poêle, mettre un peu de beurre à chauffer, faire revenir l'oignon haché, le poireau émincé, l'ail, joindre les foies égouttés, les saisir en les colorant légèrement, assaisonner de sel, de poivre, et d'une cuillerée à café de ras-el-hanout. Mixer les foies avec le poireau, l'oignon et l'ail. Une fois cuit, égoutter le blanc de volaille, l'émietter et le mélanger au foie, lier la farce obtenue avec un jaune d'œuf, ajouter les pistaches concassées, (facultatif) rectifier l'assaisonnement en rajoutant un peu de sel, de poivre et un peu de ras-el-hanout. Ouvrir les feuilles de brick, les badigeonner d'huile au pinceau, les farcir avec le foie et le poulet, les modeler en forme de triangles ou de cigares. Passer au four les chaussons, pendant une dizaine de minutes à 200°C.
Servir avec des salades variées, même principe que pour les boureks aux merguez, vous pouvez les découper en petits tronçons et les servir avec des piques (cure-dents).

Salade de pêches à la menthe et au gingembre

3 pêches jaunes, 20 cl d'eau, 120 g de sucre, 1 c. à c. de gingembre râpé, 3 branches de menthe fraîche, 1/2 jus de citron vert

Pelez les pêches et coupez-les en quartiers fins. Répartissez dans 4 bols. Versez l'eau, le sucre, le jus de citron vert, le gingembre et la menthe ciselée dans une petite casserole. Portez à ébullition et laissez bouillir à petit feu pendant 10 min. Laissez refroidir puis versez sur les fruits. Servez frais.

Tarte aux thon et olives

1 pâte brisée, 1 boîte de thon, coriandre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques olives vertes dénoyautées, 3 œufs, 25 cl de crème fraîche, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre

Étaler la pâte brisée et la disposer dans un plat à tarte. Enfourner environ 10 minutes. Dans un récipient, mélanger le thon, les olives, l'huile d'olive, la coriandre, saler et poivrer. Verser cette préparation sur la pâte précuite. Dans un récipient, battre les œufs, ajouter la crème fraîche, le gruyère râpé, saler et poivrer et verser sur le mélange de thon. Enfourner pour environ 20 minutes.

TADJINE EL KEMOUNE

1 kg de viande (gigot), 1 oignon, 3 œufs, poivre noir, sel, cannelle, 1 c. à thé de cumin en poudre, 1 c. à s. de smen, huile, chapelure, 50 g de fromage

Préparez la sauce avec l'oignon râpé, le poivre noir, la cannelle, le sel etle cumin, mouillez avec un verre d'eau et mettez à cuire. Coupez la viande en lamelles fines, saupoudrez-les de cumin, roulez-les dans de la chapelure mélangée à du fromage râpé fin, passez-les dans de l'œuf, faites frire, puis plongez-les dans la sauce et laissez cuire 15 minutes. Placez la viande dans une assiette et arrosez avec la sauce.

SPÉCIAL RAMADHAN