LOOMAT EL ARRIS

Photos : DR

1 bon poulet, 100 g de beurre, 2 c. à s. d'huile, 1/2 c. à c. de sel, 1 pincée de safran, 2 pincées de poivre noir, 1 kg de pruneaux (gros calibre), 1 petit pot de miel, 200 g d'amandes émondées et grillées, 1 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger

Flambez, lavez le poulet et essuyez-le, puis bridez-le (attachez-en les membres avec de la ficelle), enduisez-le de beurre, placez-le dans un plat, arrosez-le avec 2 c. à s. d'huile, et enfournez à 200°C. Faites-le saisir d'abord sous toutes les faces, assaisonnez de sel de poivre et badigeonnez-le de safran dilué. Réduisez le thermostat à 180°C et laissez cuire environ 1h à 1h30 min, selon le poids de la volaille. Versez un peu d'eau au fond du plat (qui va constituer le jus de cuisson). Arrosez le poulet toutes les 15 min. Pendant ce temps, placez une quantité d'eau dans le couscoussier, portez à ébullition, mettez sur la partie supérieure les pruneaux dénoyautés, réservez.
Une fois le poulet cuit, éteignez le four, laissez le poulet à l'intérieur du four pendant 15 min, ensuite retirez-le, désossez-le complètement en l'émiettant. Placez à l'intérieur de chaque pruneau des miettes de poulet et rangez dans un plat harmonieusement. Le reste de miettes de poulet sera placé au centre. Chauffez le miel légèrement, ajoutez quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger (vous pouvez rajouter un peu de sauce de déglaçage de poulet), mélangez, arrosez les pruneaux de miel parfumé, dispersez par-dessus les amandes grillées. Déglaçage : si vous désirez récupérer les sucs contenus dans le plat de cuisson du poulet, jetez l'excédent d'huile, gardez les sucs, versez dessus la valeur d'un verre d'eau, portez sur le feu et grattez le fond du plat à l'aide d'une cuillère pour détacher les sucs, donnez un ou deux bouillons et retirez du feu, rectifiez l'assaisonnement et réservez dans une saucière. Cette méthode de déglaçage est valable pour toutes sortes de viandes rôties ou grillées.
Extrait du livre de Mme Boucherit Le guide du cuisinier algérien éditions Baghdadi

Roulés de pomme de terre

800 g de pommes de terre, 1 œuf + 1 jaune d'œuf, 4 c. à s. de farine, 50 g de beurre, 5 cl d'huile, 2 pincées de noix de muscade, sel, poivre. Pour la farce : 500 g de viande hachée, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 6 brins de persil, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier, 1 pincée de thym, poivre, sel

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Mettez dans une sauteuse la viande, l'oignon, l'ail haché, les brins de persil noués, la feuille de laurier, le clou de girofle et le thym. Salez et poivrez. Couvrez d'eau et laissez cuire sur feu doux jusqu'à évaporation du liquide. Pelez les pommes de terre, écrasez-les à l'aide d'une fourchette et ajoutez-y le beurre, 2 c. à s. de farine, l'œuf entier et le jaune, salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade. Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette, jusqu'à obtention d'une pâte homogène que vous étendrez sur de la farine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1 cm. Mettez la farce sur cette pâte après avoir retiré les brins de persil, le laurier et le clou de girofle. Roulez la pâte sur elle-même, de façon à obtenir une forme cylindrique que vous découperez en tranches de 2 cm d'épaisseur. Passez-les dans la farine. Mettez l'huile dans une poêle. Une fois l'huile bien chaude, disposez les tranches que vous laisserez dorer sur les deux faces. Egouttez.
Remarque : Servez chaud, accompagné d'une salade.

GALETTES DE LÉGUMES

Pomme de terre, carottes courgettes, œufs, 80 g de fromage râpé, 1 bouquet de persil, huile, sel, poivre

1/ Epluchez les carottes et les pommes de terre. Lavez les courgettes. Coupez tous les légumes en dés et faites-les cuire 15 minutes dans l'eau bouillante salée.
2/ Egouttez-les et mettez-les dans un saladier. Ecrasez-les grossièrement à la fourchette. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Ajoutez-le dans le saladier.
3/ Battez les œufs en omelette et versez-les sur les légumes. Ajoutez le fromage, poivrez, mélangez bien.
Façonnez des petites galettes de légumes.
4/ Préchauffez le four en position grill. Faites chauffer quatre cuillères à soupe d'huile dans une sauteuse. Faites-y dorer les galettes des deux côtés.
Posez-les ensuite sur une feuille de papier sulfurisé et enfournez. Faites cuire 15 minutes.

Corniottes aux légumes

1 gros oignon, 1 grosse tomate, 1 courgette, 30 g de beurre, 2 tranches de pain de mie, 2 c. à s. de crème fraîche épaisse, 75 g de gruyère, 200 g de fromage blanc, 2 œufs, 1 c. à s. de persil haché, 2 pincées de noix de muscade râpée, sel et poivre. Pour la pâte : 300 g de farine, 150 g de beurre, 1 œuf, 1/2 c. à s. de sel

Préparez la pâte :
Tamisez la farine et le sel dans une terrine, incorporez le beurre et juste assez d'eau glacée pour former une pâte souple mais non collante.
Laissez reposer.
Pelez l'oignon et hachez-le.
Pelez la tomate, pressez-la pour en extraire l'eau et les pépins, puis coupez-la en dés. Pelez la courgette et râpez-la grossièrement. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez-y l'oignon haché et la courgette, laissez-les fondre 5 min, puis ajoutez la tomate et laissez cuire encore 3 min à feu doux. Versez dans une jatte et laissez refroidir. Travaillez la mie de pain avec la crème. Coupez le gruyère en petits dés. Ajoutez au contenu de la jatte le fromage blanc, les œufs, la mie de pain et la crème, le gruyère et les herbes.
Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade, puis mélangez bien. Faites chauffer le four à 220 °C, th. 8. Battez l'œuf à la fourchette. Divisez la pâte en 4 portions égales et aplatissez-les au rouleau en cercles d'environ 20 cm de diamètre. Badigeonnez légèrement le bord d'œuf battu, déposez au centre de chacune le quart de la farce, puis repliez les bords pour enfermer la farce, pincez pour souder et coupez la pâte en trop.
Disposez les corniottes, fermeture vers le bas, sur la tôle du four beurrée et badigeonnez-les d'œuf battu. Roulez les chutes de pâte en boule, aplatissez-les et découpez 8 longues bandes.
Entourez chaque corniotte de 2 bandelettes de pâte en croix, comme pour ficeler un paquet. Badigeonnez une fois encore d'œuf battu et faites cuire de 30 à 35 min à mi-hauteur du four, la pâte doit être bien dorée et croustillante. Servez.

Cuisse de dinde à la moutarde

1 cuisse de dinde, 5 pommes de terre, 3 tomates concassées, 20 cl de crème fraîche liquide, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 2 c. à s. d'huile, sel, poivre du moulin, 3 c. à s. de moutarde

Peler les pommes de terre, les laver et les essuyer. Les couper en rondelles de 0.5 mm d'épaisseur. Mettre la crème fraîche et la moutarde dans un bol et mélanger. Saler et poivrer. Allumer le four thermostat 8 (250°). Ôter la peau de la cuisse de dinde. Peler la gousse d'ail et la couper en 6 éclats. Faire 6 entailles sur la cuisse de dinde et y glisser les éclats d'ail. Hacher l'oignon. Mettre les pommes de terre, les tomates et l'oignon dans un plat à four pouvant largement contenir la cuisse de dinde. Saler, poivrer et verser l'huile et autant d'eau. Mélanger et poser la cuisse de dinde sur ce lit de légumes. Glisser le plat au four et laisser cuire pendant 45 mn en retournant la dinde à mi-cuisson. Au bout de 45 mn de cuisson, tartiner la cuisse de dinde avec le mélange crème-moutarde. Laisser cuire 15 mn, puis retourner la cuisse et tartiner l'autre face avec le même mélange. Répartir le restant sur les pommes de terre. Laisser cuire encore 15 mn. Servir très chaud dans le plat de cuisson.