

Cours de cuisine algérienne.

Khobz tajine (pain algérien).

500 g de farine tamisée
1 cuil. à café de sucre
1 sachet de levure de boulanger sèche
1 ½ cuil. à café de sel
400 ml d'eau tiède

Délayer la levure sèche avec le sucre dans un peu d'eau tiède et laisser buller environ 10 minutes.

Dans un grand saladier, mélanger la farine avec le sel, puis ajouter la levure délayée.

Pétrir en ajoutant l'eau, peu à peu, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et molle.

Couvrir et laisser doubler de volume.

Repétrir la pâte quelques instants en remettant un peu de farine, puis diviser en 5 boules de même taille.

Sur un plan de travail saupoudré de farine, aplatir les boules sur une épaisseur de 1 cm en leur donnant une forme ronde.

Mettre sur une feuille de papier sulfurisé huilée et recouvrir d'une 2^{ème} feuille huilée.

Laisser lever à nouveau.

Huiler une poêle. Mettre le pain (sans le papier) dans la poêle chaude. Cuire à feu doux en prenant soin de retourner la galette de pain de temps en temps pour obtenir une cuisson uniforme.

On peut aussi cuire dans un tajine en fonte.



Salade algérienne.

Pour 4 personnes :

4 poivrons jaunes et oranges

6 tomates

1 concombre

2 oignons rouges

100 g d'olives noires

2 jaunes d'œufs durs

5 anchois

*½ verre d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de vinaigre
Sel, poivre, basilic haché*

Eplucher le concombre et les tomates, puis enlever les graines.
Couper tous les légumes en cubes. Emincer les oignons.
Disposer les légumes dans un saladier.
Mixer les jaunes d'œufs durs avec les anchois, en ajoutant progressivement l'huile d'olive et le vinaigre. Faire monter à l'huile comme une mayonnaise.
Verser la vinaigrette sur les légumes, ajouter le basilic haché et mélanger. Décorer avec les olives et les blancs d'œufs durs.



M'hadjeb (crêpes salées farcies).

*Pâte à crêpes : 100 g farine
50 g semoule fine
150 ml d'eau froide
Sel*

Préparer la pâte en mélangeant la farine, la semoule, le sel et en rajoutant l'eau petit à petit. Pétrir 20 min. Rajouter de l'eau si nécessaire (il faut que la pâte soit élastique).
Séparer la pâte en plusieurs boules (de la taille d'une clémentine) en huilant les mains. Les placer dans un plat huilé et couvrir d'un film transparent. Mettre au frais une nuit.

*Farce : 1 oignon émincé
250 g de tomates épluchées et coupées en cubes
1 poivron vert coupé en lamelles
sel, poivre, cumin en poudre
1 gousse d'ail émincé
coriandre fraîche hachée*

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajouter le poivron, les tomates, puis l'ail. Cuire 10 min. environ. Saler, poivrer et rajouter la coriandre fraîche.

Huiler le plan de travail.
Etaler très finement la boule de pâte avec la main en étirant sur les côtés.

Mettre la farce au milieu de la crêpe et rabattre les côtés droit et gauche, puis le haut vers le milieu, et ensuite le bas.

Cuire dans une poêle chaude un peu huilée (à feu doux). Déguster encore chaud.



Tadjine de chou-fleur à l'agneau.

1 gigot d'agneau
1 chou-fleur blanc
1 oignon moyen
1 poignée de pois chiches trempés la veille
2 œufs
1 petit bouquet de persil
1 tomate mûre
1 bâton de cannelle
1 cuil. à café de coriandre en poudre
½ cuil. à café de gingembre en poudre
2 cuil. à soupe d'huile (mélange de tournesol et d'olive)
Sel, poivre

Faire mariner l'agneau coupé en morceaux avec du sel, poivre, coriandre et gingembre en poudre. Rincer les pois chiches qu'on a fait tremper la veille dans du bicarbonate et faire cuire dans une casserole avec le double de la hauteur d'eau, sans sel, pendant 1 heure sur feu moyen (ou jusqu'à que le pois chiche soit tendre).

Dans une marmite faire bouillir 1 ½ litre d'eau, y jeter le chou-fleur divisé en petites fleurettes. Cuire 10 min. environ jusqu'à que le chou-fleur soit tendre. Retirer du feu. Egoutter. Conserver l'eau de cuisson.

Dans un faitout, chauffer l'huile, faire revenir la viande avec l'oignon haché. Ne pas roussir l'oignon pour que la sauce reste blanche. Rajouter le bouillon de cuisson du chou-fleur (ou du bouillon de légumes) et un bâton de cannelle (ne pas prendre de la cannelle en poudre, sinon la sauce brunira). Cuire à feu modéré 1 heure environ. Rajouter du bouillon si nécessaire.

Ajouter les pois chiches, la tomate pelée et concassée, cuire encore pendant 15 min. On obtient une sauce à peine réduite.

Dans un saladier, casser les œufs, mélanger à l'aide d'une fourchette avec le sel, poivre et persil haché. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Tremper les fleurettes de chou-fleur dans l'œuf, bien les enrober, puis les mettre dans l'huile chaude et les faire dorer en les retournant sur tous les côtés. Les garder au chaud avant de servir.

On peut remplacer l'agneau pour un gros suprême de poulet avec os. Dans ce cas cuire 20 min à feu modéré au lieu d'une heure.



M'halbi (entremets au riz).

7 mesures de lait

1 mesure de poudre de riz (on en trouve chez Hit)

1 mesure de sucre en poudre

3 cuil. à soupe de fleur d'oranger

½ mesure de noisettes moulues

pistaches

Remarque : une mesure peut être un verre, une tasse, un bol, en fonction de la quantité de M'halbi que l'on souhaite préparer. Utiliser toujours la même mesure pour l'ensemble de la recette.

Dans une casserole, verser le lait froid, le sucre, la poudre de riz, la fleur d'oranger. Bien mélanger. Mettre sur le feu et mélanger sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe et ait une texture de bouillie légère (elle doit napper la cuillère).

Retirer du feu et verser dans des coupes. Laisser refroidir plusieurs heures ou une nuit.

Décorer le M'halbi avec des noisettes moulues et des pistaches.

Servir très frais.

Dziriettes.

Pâte : 250 g de farine

75 g de beurre à température ambiante

1 pincée de sel

1 paquet de sucre vanillé

eau de fleur d'oranger

Dans un saladier, faire sabler le beurre et la farine. Ajouter le sel, le sucre vanillé et l'eau de fleur d'oranger. Pétrir (rajouter un peu d'eau si nécessaire).

Diviser la pâte en plusieurs petites boulettes, couvrir de film alimentaire et laisser reposer au moins 30 min.

*Farce : 3 mesures d'amandes en poudre
1 mesure de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
½ zeste de citron
eau de fleur d'oranger
1 à 2 œufs*

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la farce. Rajouter les œufs un à un en vérifiant la consistance de la pâte qui ne doit être ni liquide, ni dure.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Elle doit être très fine. Découper des cercles et mettre dans des moules individuels beurrés.

Remplir chaque moule avec une cuillère de farce. Inciser le dessous avec le bouchon de la bouteille de fleur d'oranger. Décorer avec une amande entière.

Faire cuire à four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

A la sortie du four, les tremper dans un sirop blanc (eau, miel dilué avec l'eau de fleur d'oranger).

Laisser quelques minutes dans le sirop. Egoutter sur une grille, laisser refroidir et présenter les Dziriettes dans des caissettes en papier.

