



## Cours de cuisine d'Afrique du Nord

6 octobre 2016

Au profit de Forages Mali

### «CHORBA»

#### Pour 10 personnes

300 g de viande hachée - 300 g de blanc de dinde - 300 g de tomates fraîches - 1 petite boîte de tomates pelées - 1 petite boîte de concentré de tomates - 600 g carottes - 600 g courgettes - 600 g d'oignons - 1 botte de persil - 300 g botte de céleri - 1 pot de pois chiche - 10 cl huile 2 cubes de bouillon, cumin, sel, poivre, harissa - 150 g de pâtes langues ou vermicelles - Citron - Eau : 2 à 2.5 litres

Dans une cocotte mettre l'huile, les oignons et faire revenir la viande découpée en petits morceaux. Incorporer les épices, les pois chiche, le céleri coupé finement et les tomates pelées, les tomates fraîches et le concentré de tomates, les légumes, les cubes de bouillon, l'eau. Faire cuire pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure à 1 heure et mettre les pâtes et laisser 15 mn. Déguster, possibilité d'ajouter de la harissa et du citron dans l'assiette.

### «BRICK ORIENTALE»:

#### Pour 6 personnes

6 de feuilles de brick  
25 g de beurre fondu  
Pour la farce:  
500 g de blanc de poulet ou dinde  
6 pommes de terre moyennes  
4 oignons hachés  
6 c. à soupe de persil haché  
1/2 c. à café de gingembre  
1/4 de c. à café de muscade  
1 c à c de cumin  
1/2 c. à café de poivre  
1 c. à café de sel  
5cl d'huile d'olive

Découper le blanc de poulet en petits morceaux. Les placer dans un bol avec un oignon haché et les épices. Couvrir avec un film alimentaire et réserver au frais pendant 2 heures.  
Cuire les pommes de terre à l'eau et les écraser.  
Dans une poêle, faire revenir les oignons restants dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Leur ajouter les morceaux de poulet avec leur marinade. Couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à évaporation de l'eau rendue par le poulet et les oignons. 5 mn avant de retirer la poêle du feu, ajout le persil haché et les pommes de terre écrasées.  
Déposer une cuillerée de farce sur la feuille de brick, plier les deux côtés sur la farce, roulée sur la farce et sur lui-même, pour obtenir un cigare.  
Badigeonner l'extrémité du cigare avec du blanc d'œuf pour le fermer. Déposer le cigare sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.  
Faire frire les cigares dans l'huile chaude, à température moyenne jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.  
Servir chaud, accompagné d'une petite salade composée



### «MAKROUTE »:

#### Pour 8 personnes

800 g de semoule de blé moyenne  
250 g de beurre fondu (possible de faire un mélange de beurre et d'huile)  
 $\frac{1}{2}$  cc de cannelle -  $\frac{1}{2}$  cc de sel  
400 ml de mélange eau et eau de fleur d'oranger  
Pour la garniture: 500 g de pâte de dattes (en vente dans certains supermarchés ou épicerie orientales) - 1 cs de beurre ramolli - 1 cc de cannelle - 1 peu d'eau de fleur d'oranger.  
Huile pour la friture - Miel

Dans un récipient mélanger la semoule avec le sel, cannelle et le beurre fondu. Sabler bien la semoule pour qu'elle s'imprègne bien de beurre.  
Pâte de dattes: Mélanger les ingrédients ensemble et travailler bien et former des boudins que vous gardez filmés.  
Préparation des makroutes : Prendre une partie de semoule et rajouter l'eau et eau de fleur d'oranger.  
Prendre toujours une partie de semoule à mélanger et non toute la quantité, sinon elle va absorber l'eau et vous serez obligés d'en rajouter ce qui rend les makroutes durs après cuisson.  
Étaler en boudin votre semoule et faire un creux tout au long.  
Placer dans le creux un boudin de pâte de dattes et refermer.  
Aplatir et se servir d'un tampon spécial makroute. Le tampon permet d'avoir des jolis dessins sur le dessus et des makroutes de même taille. Continuer ainsi avec toute la quantité de semoule. Faire frire dans une huile chaude jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Retirer de l'huile et placer dans du miel (miel tiédi mélangée avec de l'eau de fleur d'oranger). Laisser dans le miel une dizaine de minutes.  
Retirer du miel et placer dans une passoire pour laisser égoutter.  
Laisser refroidir avant de conserver dans une boîte ou déguster.