

Chekhchoukha



Délices du jour vous propose la recette de la chekhchoukha Algérienne. On la trouve aussi au Maroc sous le nom de rfiassa qui est préparée avec du poulet, des lentilles et des graines de fenugrec. En Algérie c'est avec des pois chiches et des raisins secs, du poulet, du veau ou de l'agneau qu'on la prépare.

Nombre de personnes:

4

Difficulté:

Très difficile

Temps de préparation:

2h

Temps de cuisson:

1h30

Accessoire :

Crêpière grill

Ingrédients :

Pâte

- 1 kg de semoule extra fine
- Sel
- Eau
- Huile

Sauce

- 1 poulet entier
- 1 bol de pois chiches trempés la veille
- 1 grande cuillère de concentré de tomate
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 150 g de raisins sec
- Ras el hanout
- Huile
- Beurre

Recette

Commencer la recette par préparer les feuilles de chekhchoukha.

Dans un grand plat, mettre la semoule et le sel, mouiller avec de l'eau jusqu'à avoir une pâte assez ferme mais qui peut se travailler facilement.

Filmer la pâte et laisser reposer entre 20 et 30 minutes.

Reprendre la pâte et la travailler énergiquement avec les paumes des mains mais sans la déchirer pour lui donner de l'élasticité.

Après avoir bien travaillé la pâte (environ 20 minutes) ajouter de l'eau petit à petit en continuant à la travailler jusqu'à obtenir une pâte molle mais qui se tient et ne se déchire pas si on l'étire.

Mettre en boule et l'enduire d'huile. Couvrir de film plastique et laisser reposer une dizaine de minutes.



Faire des petites boules (plus ou moins grosses selon la taille du tajine) et les couvrir.



Mettre le tajine à chauffer, prendre une boule et l'aplatir sur un plan de travail huilé.



Etirer la pâte avec le bout des doigts en allant du centre vers l'extérieur.





Il faut essayer d'avoir la feuille la plus fine possible.



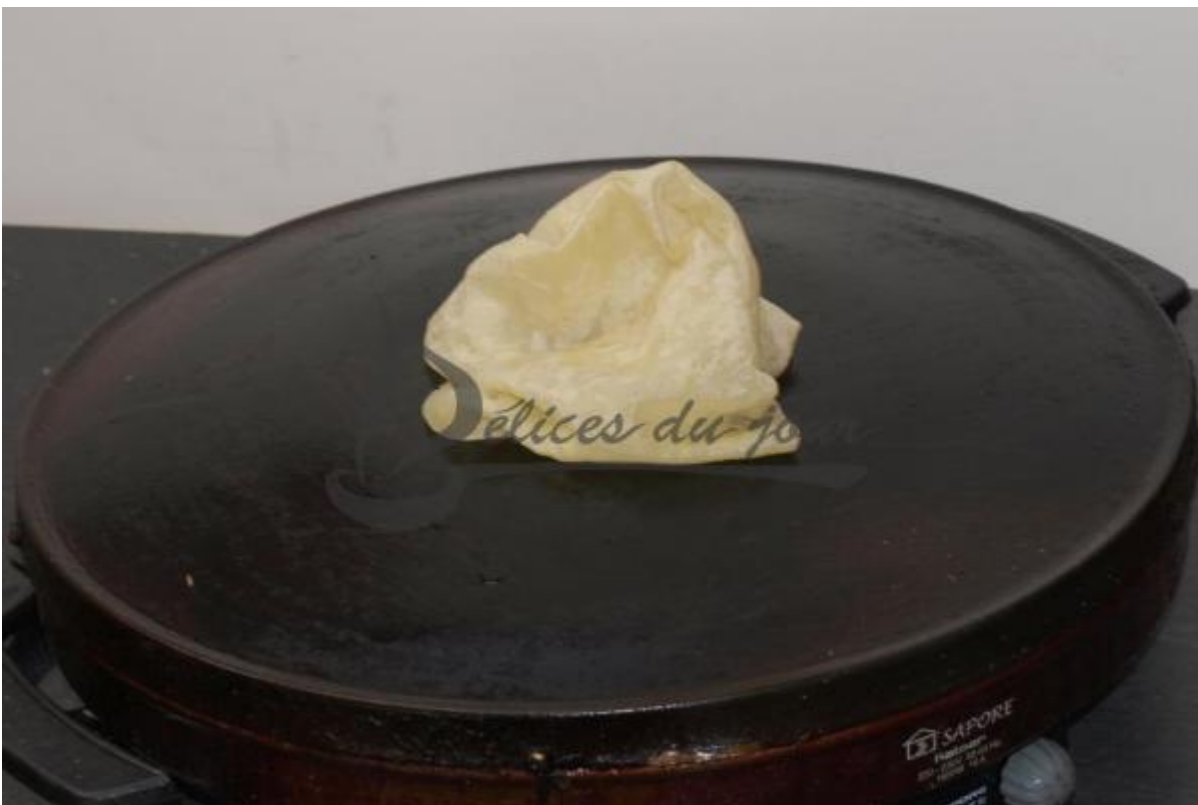
Prendre délicatement la feuille et la poser sur le tajine chaud.



Retourner dès que la feuille est cuite, elle doit rester souple, blanche et non dorée.



Mettre la feuille comme sur la photo pour que les bords soient bien cuits.



Retirer et mettre de côté. Finir toutes les boules de pâtes.



Couper les feuilles en morceaux de la taille de votre choix et réserver le temps de préparer la sauce.



Dans un couscoussier, mettre un peu d'huile et faire revenir le poulet. Ajouter l'oignon et l'ail mixés le concentré de tomate et le ras el hanoute et faire revenir 10 minutes. Saler et poivrer. Couvrir avec de l'eau et ajouter les pois chiches et laisser cuire.

Retirer de la sauce et la mettre dans une petite casserole avec les raisins secs lavés et passés à la vapeur pour les faire gonfler. Les faire bouillir 3 minutes dans la sauce.

Quand le poulet et les pois chiches sont cuits, mettre la chekhchoukha dans le haut du couscoussier et laisser jusqu'à ce que la vapeur s'échappe bien.

Retirer et mettre dans un grand plat, mettre une noisette de beurre et dresser dans une grande assiette, arroser de sauce, disposer les pois chiches, les raisins secs et le poulet. Servir aussitôt.

Bon appétit.
