

MHADJEB

Ce plat est très populaire en Algérie. Mais on l'associe surtout à Alger, la « Acaïma », la capitale. Mhadjeb, c'est un peu le sandwich national : qui dit « mhadjeb » dit « ouled el bled » : « les enfants du pays ». On l'achète la plupart du temps dans la rue, au kiosque. Il a sa place à côté du croissant. C'est un plat bon marché, sans viande. « Il n'y a pas une maison où on ne connaît pas, où on ne fait pas le mhadjeb. »

INGRÉDIENTS :

POUR 6 « SANDWICHES »

IL FAUT

- 300 G DE SEMOULE DE BLÉ TRÈS FINE OU, À DÉFAUT, DE FARINE
- 3 OIGNONS
- 3 TOMATES MOELLEUSES
- DU PIMENT (OU HARISSA)
- DE L'HUILE D'ARACHIDE
- DU POIVRE NOIR ET DU SEL.

PRÉPARATION :

☞ Mélanger la farine, avec de l'eau et du sel. Bien pétrir l'ensemble et ajouter 2 cuillerées à soupe d'huile.

Partager la pâte en six petites boules. Les laisser reposer.

Pendant ce temps préparer la farce : Faire revenir les oignons coupés en dés. Saler, poivrer. Une fois les oignons tombés, ajouter dans la poêle les tomates en morceaux, le piment (ou harissa). Laisser mijoter l'ensemble.

Sur une surface huilée, étaler une à une chaque boule de pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte très fine. Son épaisseur doit être aussi fine qu'une feuille de brick. Placer la farce de tomate dans un carré au centre du cercle de pâte obtenu. Replier les bords. Faire cuire chaque « mhadjeb » dans une poêle antiadhésive, non huilée, 5 minutes de chaque côté. Servir bien chaud.☞