



Tajine El-Khoukh

Ingrédients :

- 1 blanc de poulet
- 1 oignon
- 500 gr de pommes de terre
- 250 gr de viande hachée
- 1 poignée de pois chiches, trempés la veille et précuits
- 2 œufs
- 1 Cs de Smen
- Sel, poivre, noix de muscade, carvi en poudre
- 1 gousse d'ail
- Huile pour la friture



Préparation:

- Nettoyer, flamber et laver les morceaux de poulet. Ajouter Smen, l'oignon haché le poivre noir, le sel. Laisser revenir sur feu doux. Ajouter un ½ litre d'eau et dès ébullition, ajouter les pois chiche et laisser cuire.
- Entre temps éplucher, laver et couper les pommes de terre en petits morceaux.
Les faire bouillir dans de l'eau salée, dès ébullition, baisser le feu puis laisser cuire de 15 à 20 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, après cuisson, les égoutter, les disposer sur une tôle, puis les mettre à sécher à four préchauffé à 175 degrés pendant 10 minutes, les réduire ensuite en purée, à l'aide d'une fourchette ou d'une moulinette.
- Verser cette purée dans un bol, ajouter un peu de beurre et bien mélanger, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter la noix de muscade, sel et poivre.
- Faire ensuite cuire à feu moyen dans une casserole à fond épais, en remuant fréquemment à l'aide d'une spatule en bois. Retirer du feu, dès que le mélange sèche. Ajouter ensuite un jaune d'œuf, bien mélanger et laisser refroidir.
- Dans un saladier, mélanger la viande hachée, un blanc d'œuf, la gousse d'ail râpée, une cuillère à café de beurre, poivre, carvi, sel, et 2 cuillères à soupe de persil haché. Bien mélanger le tout. Former des petites boulettes de la grosseur d'un noyau de pêche. Les faire cuire dans la sauce de poulet pendant 10 minutes. Puis les retirer et les égoutter.
- Avec la purée de pomme de terre, former des boulettes de la grosseur d'une pêche. Les ouvrir au milieu, introduire une boulette de viande hachée et refermer.
- Enrober les boulettes de pomme de terre dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis les faire frire dans l'huile chaude, jusqu'à ce que les 2 côtes soient dorées. Les égoutter sur un papier absorbant.
- Présenter dans une assiette, en disposant les pêches tout autour les morceaux de poulet, en arrosant de sauce et en garnissant de pois chiche, persil haché et de citron.