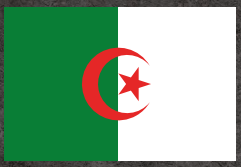


*Produit du monde*
*recette*

# MHAJEB ALGERIEN

| PRÉPARATION | CUISSON | PORTIONS |
| --- | --- | --- |
| 30mn | 30mn | 4 |

Carrefour



# ALGÉRIE

## INGRÉDIENTS

- 500 g semouline (semoule fine)
- 250 g Farine blanche
- Sel
- Poivre
- L'eau
- Pour la farce : 6 oignons de taille moyenne (ou quatre gros)
- 3 poivrons
- 6 C à s de pulpe de tomate piquante
- 3 gousses d'ail

## PRÉPARATION

**Préparation de la pâte :**

1. Mélanger la semouline, la farine et le sel puis mouiller petit à petit en travaillant la pâte à la main jusqu'à obtenir une pâte souple mais non collante.
2. Poser les boules façonnées sur une plaque et les huiler pour éviter qu'elles ne se dessèchent.

**Préparation de la farce :**

1. Râper les oignons, les faire revenir avec l'ail haché dans un peu d'huile à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils fondent.
3. Couper les poivrons en petits dés.
4. Ajouter les poivrons aux oignons. Faire revenir 5 minutes. Puis ajouter la pulpe de tomate.
5. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce se dessèche et que les poivrons deviennent plus mous.
6. Chauffer le tajine en fonte, une crêpière ou tout ustensile de cuisson à fond lourd ou une planche.

**Préparation du MHAJEB :**

1. Huiler une planche ou un plan de travail, prendre une boule de pâte entre ses mains, enduire d'huile et commencer à l'étirer un peu entre les mains en la faisant tourner.
2. Placer deux c à s de farce au centre de la feuille fine.
3. Replier comme une enveloppe (il faut tout simplement rabattre les côtés pour fermer la «crêpe» et former un carré ou un rectangle).
4. Soulever délicatement le carré/rectangle formé et le mettre à cuire.
5. Retourner pour faire cuire de l'autre côté.
6. Une bonne cuisson doit faire apparaître de tous petits points noirs (sans pour autant brûler les mhadejb).
7. Servir avec une bonne harissa pour les amateurs.