eXtra®

BENHAMADI

RECETTES

بنان،
هذا مكان

Tagliatelle au saumon

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DECUISSON

INGRÉDIENTS

- 400 g de tagliatelle EXTRA
- 100 g de saumon fumé
- 250 ml de crême fraîche épaisse
- 1 c. â s. d'huile
- 1 l dl'eau
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 c. â c. de moutarde
- 1/4 tasse de ciboulette ou ail
- Poivre et sel
- 1 citron pressé. 2 c. â s. de parmesan

PRÉPARATION

Faire cuire les tagliatelles EXTRA. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive pendant 30 secondes à feu doux. Verser la crême, la ciboulette, la moutarde, le sel et le poivre. Amener à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à épaississement. Ajouter le saumon fumé (découpé en petits morceaux), le jus de citron et mélanger. Faire chauffer à feu doux. Saupoudrer de parmesan et de ciboulette et servir avec les tagliatelles.

Conseil Extra

On peut remplacer la ciboulette par de l'ail et particulièrement par les tiges vertes de l'ail.

Couscous à la sauce relevée et à la coriandre

30 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *1 kg de couscous moyen EXTRA*
- *1 kg d'épaule d'agneau*
- *1 kg de courgettes*
- *1 kg de carottes*
- *200 g de pois chiches*
- *3 tomates*
- *3 oignons*
- *10 cl d'huile*
- *2 doses de safran*
- *1 c. à s. de ras-el-hanout*
- *1 c. à c. de cumin*
- *1 c. à c. de 4 épices*
- *1 bouquet de coriandre fraîche*
- *Sel et poivre*

PRÉPARATION

La veille, mettre les pois chiche à tremper dans de l'eau froide salée. Préparer le couscous EXTRA comme indiqué sur le paquet. Couper l'agneau en morceaux. Peler vos légumes, les couper en morceaux. Hacher les oignons. Faire chauffer la partie basse du couscoussier avec un peu d'huile. Y faire revenir les morceaux de viande de toutes part. Ajouter les oignons et laisser suer quelques minutes en remuant. Saler, poivrer. Ajouter les carottes, les pois chiches. Mouiller d'eau froide jusqu'en haut du couscoussier, ajouter les épices, 2 c. à s. de harissa et 1 poignée de coriandre hachée. Porter le tout à ébullition, puis baisser un peu le feu et laisser cuire 30 minutes puis ajouter les courgettes et les tomates. Entre temps vérifier la cuisson du couscous. Une fois le couscous cuit, le mettre dans un grand plat et l'enduire de gras (beurre, smen ou huile), égouter la viande et les légumes, les disposer dans un autre plat de service, parsemer le tout de coriandre. Enfin, verser le bouillon de cuisson dans un saladier.

eXtra BENHAMADI

Couscous Tfaya

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

Pour le couscous : ● *400g de couscous moyens EXTRA* ● *1 c. à c. de sel* ● *1 c. à s. de l'huile d'olive*

Pour le bouillon : ● *500 kg de viande de veau* ● *2 oignons émincés* ● *2 tomates* ● *6 c. à s. d'un mélange huile d'olive et huile de tournesol* ● *2 c. à s. de sel* ● *1 c. à c. de poivre* ● *c. à c. de gingembre* ● *½ c. à c. de curcuma. un bouquet de coriandre* ● *1 litre d'eau.*

Pour la garniture : ● *4 oignons* ● *250 g de raisins secs (un mélange de raisins blonds et noirs)* ● *1 c. à c. de cannelle* ● *1 c. à c. de sucre* ● *2 c. à s. d'huile de tournesol* ● *100 g d'amandes mondées et grillées*

PRÉPARATION

Dans une cocotte minutes, faire revenir la viande de veau dans l'huile des deux côtés, ajouter les oignons faites les dorés avant de mettre les épices, la coriandre et l'eau. Fermer l'autocuiseur et laisser cuire à feu moyen jusqu'à le sifflement puis baisser le feu et faites cuire 30 minutes. Adapter le temps de cuisson jusqu'à l'obtention d'une viande fondante. Dans une poêle sur feu doux, placer les oignons, les raisons secs, l'huile, le sucre, la cannelle et une louche de bouillon. Remuer et laisser cuire jusqu'à évaporation de la sauce et caramélisation des fruits secs.

Préparer le couscous EXTRA. Couvrir avec un torchon et laisser absorber. Renouveler l'opération minimum deux fois jusqu'à ce que le couscous gonfle et les graines deviennent tendres. Ajouter le sel et l'huile, bien mélanger et laisser reposer quelques minutes. Dans un plat de service, dresser le couscous cuit, l'arroser de bouillon, le garnir de viande, de fruits caramélisés et d'amande mondées et grillées.

Conseil Extra

Le couscous Tfaya est une spécialité du Maroc dédiée aux amateurs de saveurs sucrées-salées. Il se déguste avec un bon verre de lait frais aromatisé à l'eau de fleur d'oranger

Mesfouf

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- 1 kg de couscous fin EXTRA
- 1 kg de petit pois
- 1 kg de fèves
- Huile
- Beurre

PRÉPARATION

Préparer le couscous EXTRA comme indiqué sur le paquet. Entre temps, laver et nettoyer les petit pois et les féves, les mettre dans le haut du couscoussier et les laisser cuire à la vapeur, une fois vos légumes cuits ajouter du sel et les mélanger au couscous prêt. Remplir le couscoussier avec le le méllange (couscous et légumes) remettre à cuire une autre fois à la vapeur. Une fois retiré du couscoussier, mettre le couscous dans la sahfa, ajouter une bonne cuillerée de beurre et arroser légèrement d'huile d'olive et mélanger. Accompagner le mesfouf avec du lben (petit-lait).

eXtra BENHAMADI

Taboulé

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *200 g de couscous moyen EXTRA*
- *400 g de tomates*
- *150 g d'oignons*
- *1/2 concombre*
- *Le jus d'un citron*
- *3 c. à s. d'huile d'olive*
- *1 petit bouquet de persil plat, de coriandre fraîche, de menthe (on doit obtenir environ 1 cuillerée à soupe de chaque une fois hachées).*
- *Sel et poivre*

PRÉPARATION

Préparer le couscous EXTRA comme indiqué sur le paquet. Une fois le couscous cuit, laisser le refroidir et l'arroser de jus de citron, saler et poivrer, mélanger à la fourchette. Laver les tomates, les épépiner. Eplucher le concombre. Les Couper en petits dés. Eplucher les oignons et les émincer finement. Ajouter le tout au couscous, arrosé d'huile, mélanger. Pour finir, hacher finement les herbes au couteau et les ajouter à la salade, mélanger bien. Rectifier l'assaisonnement si c'est nécessaire et placer le tout au frais au moins 2 heures

Conseil Extra

Pour préparer le taboulé, vous pouvez également tremper votre semoule dans de l'eau froide pendant 20 minutes avant de mélanger tous les ingrédients. Ce plat qui nous vient droit du Moyen-Orient et plus précisément du Liban se prépare aussi à base de boulgour.

Couscous au blé complet Extra aux légumes

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

40 min

TEMPS DE CUISSON

Ingrédients

- *900g de couscous au blé complet EXTRA*
- *200 g de pois chiches à tremper la veille*
- *200 g d'escalope de poulet coupée en dès*
- *De l'huile d'olive pour graisser le couscous après cuisson*
- *2 oignons*
- *3 carottes*
- *3 courgettes*
- *1 ou 2 morceaux de courge.*
- *2 grosses tomates ou 200ml de coulis de tomates*
- *2 c. à s. d'huile*
- *1 feuille de laurier*
- *1 c. à s. de concentré de tomates.*
- *1 c. à s. de paprika.*
- *1 c. à s. de rass el hanout.*
- *1/2 c. à c. de poivre*
- *Du Sel et de l'eau.*

PRÉPARATION

Préparer le couscous EXTRA comme indiqué sur le paquet. Emincer l'oignon, éplucher les carottes, les détailler en tronçons. Couper les courgettes en tronçons après les avoir légèrement grattées. Couper la courge en gros morceaux, la peau peut être conservée ou retirée au choix. Concasser les tomates fraiches après avoir retiré la peau. Dans une grande marmite, chauffer l'huile et faire revenir, le poulet, l'oignon. Ajouter les épices et les tomates concassées. Faire revenir puis ajouter de l'eau chaude, une quantité suffisante selon la quantité de couscous prévue. Porter à ébullition puis baisser le feu et incorporer les carottes, les pois chiches et la feuille de laurier. Saler. Cuire à couvert jusqu'à ce que les carottes soient à moitié cuites. Incorporer le concentré de tomates. Ajouter les courgettes ainsi que les morceaux de courge.Terminer la cuisson.
La sauce va réduire et les légumes doivent être cuits mais pas trop au risque de les voir se désagréger.
Servir le couscous arrosé de sauce et accompagné de légumes.

BENHAMADI

Couscous de printemps au blé complet aux légumes

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

45 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

Pour le couscous :

- *750 g de couscous de blé complet* EXTRA
- *2 c. à s. d'huile*
- *1c. à thé de sel*
- *1,5 l d'eau*
- *1 c. à c. de "Smen" (facultatif)*

Pour le bouillon :

- *8 cuisses de poulet*
- *4 oignons nouveaux émincés*
- *500 g de courgettes coupées en deux ou en quartiers*
- *250 g de jeunes pousses de fèves*
- *250 g de fèves écossées*
- *350 g de petits pois écossées*
- *2 tomates coupées en quartiers (facultatives)*
- *2 bottes de coriandre*
- *4 c. à s. d'huile*
- *Sel*
- *Poivre*
- *1,5 l d'eau*
- *1 l de lait frais*
- *1 c. à thé de «Smen»*

PRÉPARATION

Préparer le couscous EXTRA comme indiqué sur le paque. Dans une marmite sur feu doux, faire revenir les cuisses de poulet dans l'huile avec 2 oignons émincés et les tomates pendant 5 à 8 mn. Mouiller avec l'eau et amener à ébullition à feu vif. Rajouter la coriandre et le sel, baisser le feu et laisser mitonner pendant 30 à 35 mn. Rajouter les légumes, les deux oignons émincés restants, le deuxième bouquet de coriandre et continuer la cuisson à feu moyen et à couvert. Lorsque la viande devient fondante et les légumes sont cuits, éteindre le feu et rajouter le lait préalablement bouilli et parfumé au «Smen», assaisonner de sel et de poivre. Dresser le couscous EXTRA fumant sur un plat de service, creuser un puits au milieu. Arroser le couscous de bouillon chaud avant de disposer la viande et les légumes au centre. Servir le couscous très chaud.

Conseil Extra

Le couscous de blé complet Extra est naturellement riche en fibres qui agissent bénéfiquement sur le transit intestinal assurant ainsi un meilleur confort digestif.

Bourek Laadjine aux épinards

30 min
TEMPS DE PRÉPARATION

20 min
TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

Pour la pâte : ● *250 g de farine EXTRA* ● *1 c. à s. de maizena* ● *80 g de beurre fondu* ● *125 ml d'eau* ● *Sel*

Pour la farce :

● *4 bottes d'épinards lavés* ● *1 gros oignon haché* ● *1 boîte champignons coupés. Huile* ● *Sel et poivre* ● *Fromage fondu* ● *Huile pour la friture*

PRÉPARATION

Dans un grand bol, mettre les ingrédients secs tamisés et y ajouter le beurre fondu. Bien mélanger jusqu'à ce que le beurre soit absorbé. Ajouter l'eau petit à petit et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Former une boule, filmer et laisser reposer à l'ombre. Mettre les épinards lavés et coupés dans une grande casserole, couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils se ramollissent et réduisent de volume. Bien égoutter. Dans une grande poêle, faire sauter les champignons avec un filet d'huile. Ajouter l'oignon haché et cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter les épinards et bien mélanger. Saler, poivrer puis laisser refroidir.

Prendre une boule, étaler la pâte et découper des rectangle. Mettre la farce, ajouter un morceau de fromage et faire rouler la pâte pour obtenir un beau bourek. Déposer le Bourek dans un plateau et répéter l'opération avec le reste de la pâte.

Mettre un bain d'huile à chauffer, puis diminuer un peu le feu. Déposer délicatement les boureks et les arroser d'huile avec cuillère pour que des bulles se forment. Retirer une fois les boureks dorés des deux côtés. Déposer sur du papier absorbant puis servir chaud.

Conseil Extra

Pour des boureks plus légers, les faires cuire au four penser à les badigeonner d'un jaune d'oeuf avant de les enfourner.

eXtra BENHAMADI

Quiche au poulet

30 min
TEMPS DE PRÉPARATION

30 min
TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

Pâte brisée : ● *250 g de farine EXTRA* ● *125 g de beurre* ● *1 jaune d'œuf* ● *Une pincée de sel. 5 cl d'eau*

La garniture : ● *400 g de filets de poulet coupés en morceaux* ● *100 g de fromage râpé* ● *4 œufs* ● *3 gousses d'ail hachées* ● *2 c. à s. d'huile* ● *1 c. à s. de moutarde* ● *Sel et poivre* ● *40 cl de crème liquide* ● *3 c. à s. de coriandre hachée.*

PRÉPARATION

Dans un saladier, mélanger la farine EXTRA le beurre en morceaux. Verser le jaune d'œuf et l'eau. Former une boule, envelopper-la au réfrigérateur au moins une heure. Mélanger les morceaux de poulet avec la moutarde et l'ail haché, les placer au frais pendant 30 min. Sortir la pâte du réfrigérateur au moins 15 min avant de l'étaler. Dans une sauteuse, faire dorer à feu vif pendant 3 min, les morceaux de poulet dans l'huile. Laisser refroidir et y incorporer la coriandre, le sel, le poivre, la crème liquide, les œufs et le fromage. Etaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Disposer la pâte dans le moule à tarte, étaler votre farce et mettre au four une trentaine de minutes. Service chaud avec une belle salade composée.

Conseil Extra

Pour que la pâte de votre quiche ne soit pas détrempée et toute molle, faire précuire votre pâte au four pendant une vingtaine de minutes à 180°C.

Tarte aux pommes

30 min

TEMPS DE PRÉPARATION

45 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *250 g de farine EXTRA*
- *50 g de beurre*
- *4 pommes*
- *1 pincée de sel*
- *80 ml d'eau froide*
- *10 g de levure pour gâteaux*
- *100 g de sucre*

POUR LA CRÈME :

- *500 ml de lait*
- *2 œufs*
- *10 g de maïzena*
- *50 g de sucre*
- *1 sachet de vanille*
- *10 g de farine EXTRA*
- *Gélatine pour gâteaux*

PRÉPARATION

Mélanger la farine EXTRA tamisée avec le sel, ajouter le beurre préalablement ramolli à température ambiante, le sucre, la levure et l'eau, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange compact. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ. Préparation de la crême : Faites chauffer le lait avec la vanille, puis retirer du feu. Dans un autre récipient, battre le sucre, l'œuf, la farine et la maïzena. Ajouter le mélange obtenu au lait et continuer à mélanger sur le feu jusqu'à ce que la consistance devienne crémeuse. Tapisser le moule à tarte de papier sulfurisé. Étendre la pâte dans le moule en recouvrant les bords également. Recouvrir la pâte avec la crême préparée précédemment. Couper les pommes en quartiers (épaisseur d'un demi-centimètre environ). Disposer les tranches de pommes en les superposant partiellement l'une sur l'autre, de façon à recouvrir toute la surface. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir la tarte, puis glacer avec la gélatine pour pâtisserie.

SOMMAIRE

eXtra BENHAMADI

3. Spaghettis à la napolitaine
4. Recette authentiqueTrida
5. Plumes aux tomates et au basilic
6. Coquillages aux épinards
7. Salade de torsades au poulet
8. Tlitli au poulet et boulettes de viande
9. Soupe de cheveux d'ange
10. Tagliatelle au saumon
11. Couscous à la sauce relevée et à la coriandre
12. Couscous Tfaya
13. Mesfouf
14. Taboulé
15. Couscous au blé complet aux légumes
16. Couscous de printemps au blé complet
17. Bourek Laadjine aux épinards
18. Quiche au poulet
19. Tarte aux pommes
20. Petits-pains au chocolat
21. Tcharek
22. Cake à la semoule avec citron et gingembre
23. Focaccia
24. Khobz tajine au four
25. Besboussa
26. Chamia, Harissa
27. Makrout laassel au four

Livret édité par DZERIET

Petits-pains au chocolat

45 min

TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *300 g de farine EXTRA*
- *150 g de beurre*
- *30 g de sucre en poudre*
- *10 g de levure fraîche de boulanger*
- *10 cl de lait*
- *1 oeuf*
- *1 jaune d'oeuf*
- *20 barres de chocolat noir*
- *1 c. à c. de sel*

PRÉPARATION

Verser la farine EXTRA sur votre plan de travail. Ajouter le sel et le sucre. Mélanger et creuser un puits. Y verser l'œuf et le lait. Travailler la pâte du bout des doigts. Ajouter la levure émiettée. Pétrir bien le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Disposer la boule obtenue dans un saladier et couvrir d'un torchon humide. Laisser lever la pâte pendant 2 heures à température ambiante. La pâte doit doubler de volume. Retravailler la pâte pour la faire retomber en appuyant dessus avec les poings et en la repliant sur elle-même. Recouvrir de nouveau et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure. Aplatir le beurre en lui donnant la forme d'un carré. Étaler au rouleau la pâte en rectangle. Placer le beurre au milieu. Plier la pâte en trois puis replier la en deux. Allonger la pâte et la replier en trois. Laisser reposer pendant 30 min au réfrigérateur. Etaler la pâte en un grand rectangle que vous couperez en 2 dans la longueur et en 5 dans la largeur pour obtenir dix petits rectangles. Déposer deux barres de chocolat à l'extrémité de chaque rectangle puis rouler ces derniers sans trop les serrer. Disposer les pains sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Avec un pinceau les badigeonner de jaune d'œuf battu. Les laisser lever pendant 1 heure. Préchauffer le four à 210°C. Badigeonner à nouveau les pains avec le jaune d'œuf battu. Les faire cuire pendant 15 à 20 min en surveillant la coloration. Si nécessaire, baisser la température du four à 180°C. Les laisser refroidir sur une grille.

Tcharek

15 min
TEMPS DE PRÉPARATION

20 min
TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

Pour la pâte brisée : ● *3 mesures de farine EXTRA* ● *1 mesure de margarine fondue* ● *1 œuf + 1 pour la dorure* ● *1 pincée de sel* ● *¼ mesure de sucre glace* ● *½ sachet de levure chimique* ● *Vanille* ● *Eau de fleur d'oranger*

Pour la farce : ● *2 mesures d'amandes moulues* ● *1 mesure de sucre glace* ● *3 c. à s. de margarine fondue* ● *Sucre vanillé* ● *Eau de fleur d'oranger*

PRÉPARATION

Mettre la farine tamisée EXTRA dans une grande terrine, y ajouter le sel, le sucre et la vanille, bien mélanger. Ajouter l'œuf et la margarine, puis sabler entre les mains pour bien faire adhérer le gras. Arroser d'eau de fleur d'oranger et d'un peu d'eau, en pétrissant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Diviser la pâte en petites boules et laisser reposer quelques instants. Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Abaisser chaque boule, l'étendre assez finement, et à l'aide d'un moule à tcharek, découper des triangles. Déposer un boudin de farce sur la base du triangle puis rouler la pâte pour former un croissant. Badigeonner de jaune d'œuf, saupoudrer d'amandes concassées. Préchauffer le four à 180° C. Cuire les gâteaux 20 mn, les dorer légèrement. Sortir du four et laisser refroidir.

Cake à la semoule avec citron et gingembre

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

50 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *200 g de semoule moyenne EXTRA*
- *150 g de sucre*
- *50 g de poudre d'amandes*
- *4 œufs moyens*
- *10 cl de lait*
- *100 g de beurre*
- *10 cl de jus de citron (2 citrons)*
- *1 c. à c. de gingembre fraîchement râpé*

PRÉPARATION

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, le lait, le beurre fondu puis la semoule EXTRA le jus de citron et le gingembre. Mélanger bien. Verser la pâte dans un moule à cake. Faire cuire 20 mn dans le four préchauffé à 180°C, puis baisser le four à 150°C et poursuivre la cuisson 30 mn.

Conseil Extra

Pour obtenir une semoule justement cuite et aérienne, il faut séparer les graines de semoule avec un peu d'huile à la main, les faire ensuite cuire à la vapeur pendant dix minutes et répéter cette même opération deux fois.

Focaccia

60 min

TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *150 g de farine EXTRA*
- *100 g de semoule fine EXTRA*
- *15 g de levure de boulanger fraîche*
- *Quelques brins de romarin*
- *Huile d'olive*
- *3 c. à s. de sel et poivre*

PRÉPARATION

Délayer la levure de boulanger dans 2 c. à s. d'eau tiède. Verser la farine EXTRA la semoule EXTRA et le sel dans un saladier, faire un puits au centre et incorporer la levure délayée, 2 c. à s. d'huile et environ 10 cl d'eau tiède. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis laisser reposer environ 1 h à température ambiante. Préchauffer le four à 210°C. Etaler la pâte et la déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Piquer la pâte à la fourchette, la badigeonner avec le reste d'huile d'olive, parsemer de romarin, en les enfonçant un peu dans la pâte. Saler, poivrer avant d'enfourner pour 15 à 20 mn. Couper la focaccia en parts et servir chaud ou tiède.

Conseil Extra

Vous pouvez parfumer la focaccia en ajoutant des olives, tomates et de l'origan.

BENHAMADI

Khobz tajine au four

60 min

TEMPS DE PRÉPARATION

35 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *2 mesures de semoule fine EXTRA*
- *1 mesure de farine EXTRA*
- *Deux mesures d'eau tiède*
- *20 g de levure boulangère*
- *1 c. à s. de sel et 1 c. à s. de sucre en poudre*
- *50 ml d'huile*
- *Graines de nigelle ou anis*

PRÉPARATION

Mettre la semoule et la farine EXTRA, le sel, le sucre, les graines dans un grand saladier ou le bol du pétrin puis mélanger rapidement. Ajouter la levure émiettée et l'huile d'olive puis mélanger à nouveau. Verser l'eau progressivement en toutes petites quantités en pétrissant bien à la main ou au pétrin à l'aide du crochet position 1 ou 2 du robot dès que la pâte se décolle, rajouter à nouveau de l'eau en petites quantités jusqu'à épuisement et pétrir comme la première fois. Former une boule puis couvrir et laisser pousser 20 minutes. Reprendre ensuite la pâte et la pétrir à nouveau 15 min, on doit avoir une pâte souple. Couvrir à nouveau et laisser lever 20 minutes. Dégazer une deuxième fois la pâte puis la diviser en 4 parties égales. Saupoudrer légèrement les boules de semoule et laisser à nouveau reposer 15 minutes sous un torchon propre. Par la suite prendre chaque boule et les étaler sur une assiette ou bien sur du papier cuisson que vous aurez au préalable saupoudrer de semoule EXTRA. Recouvrir et laisser pousser 30 minutes dans un endroit sec à l'abri des courants d'airs. Préchauffer le four à 200°C. Mettre votre pain sur un plateau allant au four, laisser cuire puis le tourner. Fermer le four et laisser cuire 20 minutes environ et laisser tiédir.

Besboussa

10 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *230 g de semoule moyenne EXTRA*
- *100 g de sucre*
- *50 g de noix de coco moulu*
- *3 oeufs entiers*
- *10 cl d'huile.*
- *15 cl de lait*
- *1 paquet et ½ de levure chimique*
- *Zeste de 2 citrons*
- *1 c. à c. de vanille en poudre*

Sirop :

- *200 g de sucre. 35 cl d'eau*
- *1 paquet de sucre vanillé*
- *4 c. à s. d'eau fleur d'oranger.*

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients pendant 8 mn au batteur électrique. Placer le mélange dans un moule huilé et faire cuire 20-30 mn dans un four préchauffé à 180°C. Pendant la cuisson, faire cuire le sirop dans une casserole pendant 10 mn à feu doux. A la sortie du four, arroser de sirop et laisser refroidir avant de démouler. Découper selon votre goût.

Conseil Extra

Pour réussir votre Besboussa, mélanger les ingrédients avec une cuillère en bois au lieu d'utiliser le batteur électrique.

eXtra BENHAMADI

Chamia, Harissa

45 min

TEMPS DE PRÉPARATION

50 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *6 mesures de grosse semoule EXTRA*
- *3 mesures de sucre cristallisé*
- *1 mesure d'huile*
- *1 mesure de yaourt nature*
- *1/2 mesure de fleur d'oranger*
- *1 pincée de sel*

Le sirop :

- *6 mesures d'eau*
- *3 mesures de sucre*
- *2 tranches de citron*
- *1/2 mesure de fleur d'oranger.*

La farce :

- *5 c à s d'amandes moulues*
- *1c à s de sucre*
- *1/2 c. à c. d'eau de fleur d'oranger*

PRÉPARATION

Mélanger la semoule, le sucre et l'huile. Bien frotter. Puis, ajouter le yaourt, le sel et l'eau de fleur d'oranger. Laisser reposer 15 minutes. Préparer le sirop en mélangeant tous les ingrédients. Mettre sur le feu. Compter 15 minutes après l'ébullition. Mélanger tous les ingrédients pour préparer la farce. Diviser la pâte à la semoule en deux. Étaler la pâte dans un moule de 30 cm. Mettre la farce et recouvrir de la deuxième pâte. Préchauffer le four à 200 degrés. Faire cuire 20 minutes. Puis, diminuer la température à 180°C. Et, et continuer la cuisson durant 30 min, 5 minutes avant de finir la cuisson, badigeonner la Chamia avec un peu d'huile et beurre. Une fois cuite, l'arroser de sirop.

Conseil Extra

Pour bien réussir votre pâte de chamia, bien frotter la semoule et l'huile pendant deux heures, afin que le sucre se dissolve bien à la chaleur des frottements.

10 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

Makrout laassel au four

INGRÉDIENTS

- *3 mesures (1 kg) de semoule moyenne EXTRA*
- *1 mesure de gras*
- *300g -350g environ (smen ou beurre clarifié)*
- *2 c à s de sucre*
- *1 c à c de sel*
- *1 c à c de vanille*
- *eau*
- *eau de fleur d'oranger (pour ramasser)*
- *farce aux amandes*
- *ghers (pâte de datte + 1càc de beurre + 1càc de vanille+ 1 pointe de cannelle)*
- *miel pour le trempage (1kg environ +2 c à s d'eau de fleur d'oranger)*

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients secs dans un fait-tout, ajouter le gras et faire sabler avec la paume de vos mains. Laisser reposer (couvert avec un linge propre) pendant 1h. Mouiller progressivement votre pâte à l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Former un boudin et enfoncer votre farce eu centre et refermer. Serrer le boudin sur toute la longueur du boudin pour chasser l'air et lui donner une légère forme carré (la largeur doit être plus petite que celle du moule a empreinte). Appuyer avec le moule à empreinte puis découper vos makrouts. Cuire au four. Les plonger les dans le miel après refroidissement et une 2e fois juste avant de servir.

eXtra®

BENHAMADI

Extra.benhamadi

www.extra.dz

N°Vert 3009

Spaghettis à la napolitaine

10 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *500g de spaghettis EXTRA*
- *500 g de tomates*
- *1 tête d'ail*
- *4 c. à s. de persil*
- *7 c. à s. d'huile*

PRÉPARATION

Éplucher l'ail et l'écraser. Le mettre dans un faitout. Ajouter le persil et l'huile. Faire revenir à feu doux. Passer les tomates entières pelées au jus à la moulinette dans un saladier. Les verser dans le faitout avec l'ail, le persil dans l'huile, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes. Faire cuire les spaghettis EXTRA à l'eau bouillante salée pendant environ 7 minutes. Les égoutter et les mettre dans un plat creux. Verser la sauce napolitaine par-dessus.

Conseil Extra

Pour donner plus de goût à vos spaghettis, rajouter des câpres, parsemer de persil ou de basilic haché.

eXtra BENHAMADI

Recette authentiqueTrida

30 min

TEMPS DE PRÉPARATION

45 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *500 g de pâtes à Trida EXTRA*
- *1 poulet*
- *250 g de viande de boeuf hachée assaisonnée avec :*
- *sel*
- *poivre*
- *1 c. à c. de ras el hanout*
- *1 c. à c. de persil ou coriandre hachée*
- *4 carottes*
- *2 gousses d'ail émincées*
- *1 gros oignon haché*
- *Huile*
- *Sel et poivre*
- *Paprika*
- *Curcuma*
- *Ras el hanout*
- *1 c. à s. de concentré de tomates*
- *1 poignée de pois chiches trempés la veille*
- *3 oeufs durs pour la décoration*

PRÉPARATION

Dans le bas d'un couscoussier, faire revenir dans l'huile, l'oignon, le poulet, l'ail, le concentré de tomates, les épices, les pois chiches, les carottes avec un verre d'eau. Mélanger le tout. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 mn. Ensuite, rajouter environ 1 litre et demi d'eau. Laisser cuire. Dans un grand plat, huiler la trida avec une huile de tournesol, bien imprégner toutes les pâtes avec les mains afin qu'elles ne collent pas. Quand la sauce commence à bouillir, mettre les carrés de pâtes dans le haut du couscoussier, Quand la vapeur commence à s'échapper des pâtes, retirer le couscoussier

Le verser dans le saladier et arroser avec un peu d'eau ou de la sauce c'est mieux. Laisser un peu absorber et sécher. Ensuite, remettre dans le couscoussier pour une 2e fois. Entre temps, on prépare les boulettes de viande hachée avec tous les ingrédients. Une fois que la vapeur s'échappe des pâtes, on enlève le couscoussier et on prépare comme la première fois : on remet de la sauce et on laisse sécher. On peut remettre à cuire une 3 e fois si on trouve que les pâtes ne sont pas assez tendres. Entre temps, retirer le poulet et mettre les boulettes de viande hachée à cuire pendant 20 minutes. Une fois les pâtes cuites, les verser dans un saladier puis les beurrer délicatement.

Une fois la sauce prête, prendre une sauteuse, y mettre la quantité de pâtes que l'on veut servir. On arrose de sauce et on laisse absorber sur feu doux la sauce en remuant de temps en temps. Mettre les pâtes dans un plat de service. Décorer avec les boulettes de viande, le poulet, les carottes, pois chiches et les oeufs durs.

eXtra BENHAMADI

Plumes aux tomates et au basilic

15 min

TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *400 g de plume EXTRA*
- *700 g de tomates*
- *2 oignons*
- *4 c. à s. d'huile*
- *½ bouquet de basilic*
- *1 gousse d'ail. Sel et poivre*
- *1 pincée de sucre en poudre.*

PRÉPARATION

Ébouillanter les tomates, les peler, les couper en quatre, les épépiner et les couper en petits morceaux. Éplucher l'ail et les oignons puis les hacher finement. Laver le basilic, l'essuyer et le ciseler.

Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir les oignons et l'ail, ajouter les dés de tomates. Incorporer le basilic, saler, poivrer généreusement. Laisser mijoter à feu moyen pendant environ 10 minutes. Ajouter le sucre, saler et poivrer. Entre-temps faire cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée puis les égoutter. Mélanger les pâtes avec la sauce tomate et servir.

Conseil Extra

Il est déconseillé de rincer vos pâtes cuites car elles perdraient l'amidon qui aide la sauce à adhérer aux pâtes. Les égoutter simplement dans une passoire et servez-les sans délai.

eXtra BENHAMADI

Coquillages aux épinards

20 min

TEMPS DE PRÉPARATION

40 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *300 g de coquillage EXTRA*
- *100 g d'épinards cuits à la vapeur*
- *15 feuilles de basilic*
- *1 c. à s. d'huile d'olive*
- *100 ml de crème liquide*
- *10 g de parmesan*
- *2 gousses d'ail*
- *1/4 d'oignon*
- *1 pincée de noix de muscade*
- *Sel*
- *Poivre*

PRÉPARATION

Préparer vos coquillages EXTRA comme indiqué sur le paquet. Pendant ce temps, dans le bol mixeur, mettre les épinards, le basilic, l'ail, l'oignon, l'huile, la crême liquide, la noix de muscade, le sel et le poivre. Mixer le tout et réserver. Dans la même poêle, verser votre préparation, remuer de temps en temps. Faire chauffer doucement cette sauce quelques minutes sans la faire bouillir. Une fois les pâtes cuites, les égoutter puis les mettre dans la poêle avec la sauce aux épinards. Mélanger bien pendant 5 mns. Dresser l'assiette. Saupoudrer de parmesan et servir.

Conseil Extra

Si vous êtes une amatrice d'herbes fraîches, pensez à les rajouter en fin de cuisson afin d'en préserver les saveurs.

Salade de torsades au poulet

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *400 g de torsade EXTRA*
- *300 g de blanc de poulet*
- *30 g de pignons de pin*
- *4 c. à s. d'huile*
- *1/2 citron*
- *2 4 c. à s. de pesto*
- *1 4 c. à s. de ciboulette ciselé*
- *2 tomates*
- *1/2 poivron jaune*
- *1 bouillon de volaille*
- *Sel et poivre*

PRÉPARATION

Cuire les pâtes EXTRA dans un gros volume d'eau dans lequel vous aurez ajouté le cube de bouillon de volaille. Dans une poêle, cuire les morceaux de poulet coupé en dés dans un peu d'huile. Réserver. Assaisonner les pâtes encore tièdes avec la vinaigrette réalisée avec l'huile d'olive et le jus de citron. Y ajouter les 2 cuillerées de pesto et les pignons de pin grossièrement écrasés. Compléter avec les 2 tomates coupées en dés, le 1/2 poivron émincé et les morceaux de poulet. Ajouter le basilic et la ciboulette. Saler et poivrer. Mélanger et réserver au frais avant de servir.

Conseil Extra

Ne pas jetter l'eau de cuisson des pâtes, on y prélèvera une louche, pour épaissir la sauce.

BENHAMADI

Tlitli au poulet et boulettes de viande

30 min

TEMPS DE PRÉPARATION

45 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *500 g de tlitli EXTRA*
- *250 de viande hachée*
- *Des cuisses de poulet*
- *2 poignées de pois chiche trempés la veille*
- *1 oignon moyen.*
- *½ c s de smen*
- *1 c. à s. d'huile. Sel*
- *poivre.*
- *Persil*
- *Oeufs durs pour accompagner le Tlitli.*

PRÉPARATION

Griller le Tlitli EXTRA dans une poêle sur un feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Une fois le tlitli grillé, l'enduire avec du beurre ou de l'huile. Entre-temps, préparer la sauce dans le bas du couscoussier: hacher l'oignon, mettre la moitié pour la sauce en ajoutant le poulet, le smen, le sel et le poivre et faites revenir. Ajouter les pois chiche et de l'eau et laisser cuire. Mettre le tlitli EXTRA dans un couscoussier et cuire à la vapeur. Préparer les boulettes de viande hachée, ajouter la moitié de l'oignon haché, le sel, le poivre et le persil haché, et former des petites boulettes, quand la vapeur commence à se dégager du haut du couscous. Compter 15 minutes après que la vapeur commence à se dégager des pêtes (tlitli) puis les retirer. Placer le tlitli dans une grande terrine et l'arroser avec un peu de la sauce. Laisser bien absorber, et remettre dans le couscoussier, et laisser cuire encore une fois. Répéter l'opération deux fois jusqu'à ce que le tlitli devienne tendre. Ajouter les boulettes de viande hachée, et laisser cuire. Vers la fin, dans une sauteuse profonde sur feu doux, placer le tlitli et l'arroser avec la sauce et laisser bien absorber la sauce. Garnir d'œufs durs.

eXtra BENHAMADI

Soupe de cheveux d'ange

20 min

TEMPS DE PRÉPARATION

40 min

TEMPS DE CUISSON

INGRÉDIENTS

- *200 g de cheveux d'ange EXTRA*
- *200 g de viande hachée (kefta) préalablement préparée*
- *2 tomates*
- *1 échalote*
- *1 carotte*
- *1 courgette*
- *1 c. à s. de concentré de tomates*
- *1 gousse d'ail*
- *Coriandre*
- *Huile*
- *Sel et poivre*
- *Paprika*
- *Carvi*
- *Gingembre*
- *Curcuma*

PRÉPARATION

Émincer l'échalote, la courgette, la carotte et les rissoler dans l'huile chaude. Ajouter l'ail, la coriandre et les épices. Ajouter ensuite les tomates coupées en petits dés ainsi que le concentré de tomates. Verser 1 litre d'eau et porter à ébullition. Ajouter les cheveux d'ange EXTRA lorsque le bouillon bout et laisser cuire quelques minutes. Pendant ce temps-là, former les petites boulettes avec la viande, les ajouter en fin de cuisson des pâtes, poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes et servir immédiatement.

eXtra BENHAMADI