



Irène Karsenty est née à Mostaganem, deux ans après le débarquement allié en Algérie. Petite fille, elle a partagé son temps entre le lycée, le cabanon familial de la place des Sablettes et la ferme maternelle de Casseigne.

En 1962, elle s'est embarquée avec ses parents pour la France. Elle s'y est mariée avec un «patos». Elle a récemment avoué à un journaliste qu'à l'époque elle ne savait même pas préparer le café.

Amenée à traiter souvent les relations professionnelles ou amicales de son mari, elle a pensé que ceux-ci apprécieraient plus volontiers le couscous ou le poulet aux citrons que le rosbief accompagné de pommes sautées.

Elle a donc demandé des recettes à sa mère et des précisions sur leur préparation. L'élève a bientôt dépassé le maître. Lorsque celle-ci lui a suggéré d'écrire en commun un livre consacré à la cuisine pied-noir, elle a accepté avec enthousiasme et a souvent tenu la plume.



Lucienne Karsenty est née à Casseigne. Cette bourgade porte un nom de conquête. Elle est située non loin de la mer, au milieu du Dahra, petit massif montagneux séparant l'Oranie de l'Algérois.

Fille de « colons », elle a passé sa jeunesse dans la ferme familiale ; la maison était entourée de vignobles et la cour bordée d'une cave à vin.

En se mariant, Lucienne Karsenty s'est fixée à 40 km de là, à Mostaganem, alors actif port de pêche et de commerce. Elle y a vécu jusqu'en 1962. Elle habite maintenant Paris. C'est en préparant pour sa fille Irène des plats enseignés par sa mère et sa grand-mère que lui est venue l'idée d'écrire un livre de cuisine où seraient consignées les recettes du pays natal. Elle pense souvent à Casseigne redevenue maintenant Sidi-Ali...

## INDEX

	Pages
Agua limon.....	176
Aubergines au cumin (en « Scabetch »).....	117
Aubergines aux pois chiches « Moronia ».....	86
Babeurre.....	177
Beignets d'aubergines.....	118
Beignets de cervelle.....	53
Beignets de choux farcis.....	83
Beignets de morue.....	48
Beignets de sardines.....	47
Beignets sucrés (« Spenj »).....	151
Betteraves au cumin (en « Scabetch »).....	118
« Beztels » aux amandes.....	141
« Beztels » au thon.....	51
« Beztels » à la viande.....	78
Bœuf aux oignons.....	86
Boulettes de poisson.....	37
Boulettes de sardines.....	48
Boulettes de viande aux courgettes et pois chiches (« Karyaparak »).....	82
Boulettes de viande aux petits pois.....	80
Boulettes de viande sauce citron.....	81
Brek aux œufs.....	34
Brochettes de cœur de veau.....	57
Brochettes de foie de mouton.....	57
Brochettes de mouton.....	104
Brochettes de porc.....	104
Brochettes de rognons de mouton.....	57
	183

Café maure.....	178
Caldero.....	38
Calentica.....	119
Calmars farcis.....	40
Calmars frits.....	42
Calmars sauce paprika.....	41
Carottes au cumin (en « Scabetch »).....	119
Cervelle sauce rouge.....	53
Cigares aux amandes.....	142
« Chouchouka ».....	100
Chou-fleur sauce « Chokada ».....	120
Citrons confits.....	121
Coings au vin (« Mosto »).....	168
Colin farci.....	50
Confiture d'aubergines.....	168
Confiture de coings.....	169
Confiture de figues.....	167
Confiture d'oranges.....	167
Confiture de pamplemousses.....	170
Confiture de pastèques.....	170
Confiture de raisins.....	171
Consommé au poulet.....	25
Corbeilles aux amandes.....	145
Cornes de gazelle.....	143
Courgettes farcies au maigre.....	122
Courgettes au fromage.....	121
Courgettes sauce mousseline.....	122
Couronnes à l'anis.....	148
Couronnes de sésame.....	149
Couronnes pour le thé.....	150
Couscous (préparation des grains).....	65
Couscous au beurre.....	75
Couscous au poisson.....	68
Couscous sauce tomate (« Rondoor »).....	74
Couscous à la viande.....	70
Couscous aux tripes (« Barbouche »).....	72

Croquets aux amandes.....	146
Croquettes de pommes de terre.....	138
Dattes farcies.....	172
Daurade aux citrons confits.....	43
Délices d'Alger.....	154
Épaule de mouton façon Méchoui.....	101
Escargots gris.....	19
Fenouils cuits en salade.....	125
Fenouils cuits aux tomates.....	125
Fèves au cumin.....	22
Fèves fraîches au mouton.....	101
Fèves fraîches à la vapeur.....	126
Fèves sèches frites.....	21
Figeolas ou « oreilles de cadî ».....	147
Flan à l'orange.....	160
Foie au cumin.....	58
Fonds d'artichauts au citron (salade de).....	127
Fonds d'artichauts à l'orange (salade de).....	126
Galettes sucrées.....	156
« Gaspacho » oranais.....	88
Gâteau à l'orange.....	161
Gnocchis de semoule.....	138
Gratin de courge aux oignons.....	137
Haricots verts à l'étouffée.....	87
« Harissa ».....	139
Hasban.....	63
Langue de bœuf aux olives.....	60
Langue de bœuf salée.....	61
Légumes farcis.....	84
« Loubia » (Haricots blancs).....	89

Macaronade. ....	93
Macarons aux amandes.....	146
Macédoine de légumes confits.....	24
« Makrodes » aux amandes.....	144
« Makrodes » aux dattes.....	145
Maquereaux grillés.....	44
Méchoui.....	102
Méguena.....	54
Méguena aux boulettes de viande.....	56
Méguena en croûte.....	55
Merguez.....	23
« Messelmen ».....	165
« Montecaos » salés.....	22
« Montecaos » sucrés.....	160
Moules scabetch.....	20
« Mounas ».....	158
« Mounettes » (pain au lait).....	159
Mouton (épaule de) façon méchoui.....	101
« M'tlor ».....	153
Mulet farci.....	50
Noix farcies.....	172
Nougat de dattes.....	166
Œufs en sauce.....	35
Omelette de courgettes.....	34
Omelette « Markode ».....	33
Omelette aux pommes de terre crues.....	35
Paella.....	90
Pain de ménage.....	157
Pamplemousses en salade.....	128
Patates douces au sirop.....	174
Pâte à beignets.....	155
Pâte à frire.....	155
Pâte d'amandes.....	141

Pâte de coings.....	173
Pâtés de viande.....	77
Poche de veau farcie aux œufs.....	99
Poisson sauce rouge (mérrou ou lotte).....	44
Poitrine de bœuf salée.....	77
Poivrons farcis au maigre.....	130
Poivrons frits.....	128
Poivrons grillés en salade.....	129
Poivrons au vinaigre.....	23
Potage Boketof.....	26
Potage de courgettes à la marjolaine.....	27
Potage aux navets et fèves.....	28
Potaje.....	29
Poularde farcie.....	108
Poulet aux amandes et aux pruneaux (« Tajine »).....	110
Poulet aux citrons confits (« Tajine »).....	111
Poulet aux coings (« Tajine »).....	109
Poulet farci aux œufs.....	107
Poulet aux œufs (« Tajine »).....	112
Poulet aux olives noires.....	114
Poulet aux olives vertes.....	114
Poulet au paprika.....	115
Poulet aux pommes (« Tajine »).....	111
Poulet aux pruneaux (« Tajine »).....	110
Pruneaux farcis.....	172
Ragoût de choux farcis.....	92
Ragoût de foie au cumin.....	58
Ragoût maigre de pois chiches et courgettes.....	123
Ragoût de morue.....	49
Ragoût de viande au citron.....	92
Rate farcie.....	62
Riz aux calmars.....	42
Riz au poulet.....	116
Rôti de porc au four.....	105
Rougets grillés.....	45

Salade d'oranges .....	174
Salade de poivrons au jus de citron.....	132
Salade printanière aux artichauts crus.....	135
Sardines en « Scabetch » .....	46
Sardines grillées. ....	46
Saucisse de choux. ....	85
Saucisse de foie.....	59
« Schkemba » .....	64
« Sfereets » (gâteaux au pain azyne).....	152
Shorba .....	30
Sirop de citron.....	176
Soupe à l'ail. ....	32
Soupe à la menthe.....	31
Soupe aux 7 légumes. ....	27
Tarte au citron.....	162
Tarte au fromage blanc.....	165
Tarte aux olives .....	136
Tarte à l'orange.....	163
Tarte aux poivrons (tarte à la « frita ») .....	131
Tarte aux pommes et à l'orange.....	164
« Tchetra » .....	115
T'fina de blé ou d'orge perlé .....	96
T'fina aux épinards. ....	95
T'fina de Kaoua .....	97
T'fina aux pois chiches .....	94
Thé à la menthe.....	179
Thon à la catalane.....	52
Thon grillé .....	52
Tramouces. ....	21



.....	96
Viande à l'origan .....	97
Vin à l'orange.....	180