La cuisine juive de Constantine

En 1960, 30 000 juifs vivaient à Constantine. Ils avaient inventé une cuisine à ce qu'il paraît semblable à nulle autre. Était-elle plus raffinée? Nous en étions persuadés. Plus inventive? C'est certain. En tout cas, elle a donné des recettes que personne ne veut perdre.
Le « créponné » de la place de la Brèche au goût si particulier, les petits artichauts violets, les asperges ou les petites courgettes à fleur qui arrivaient toutes fraîches le jeudi au marché de la place Négrier.

Des recettes ancestrales que nous nous remémorons avec émotion.

Mady-Laure est arrivée en France à l'âge de 12 ans.
Issue d'une famille de 7 enfants où les filles « mettaient la main à la pâte » au sens premier du terme, elle était la petite cuisinière de sa maman pour aider à préparer les repas de shabbat ou des fêtes. Car la religion, c'est aussi dans la cuisine qu'elle se vivait.
Elle souhaite aujourd'hui transmettre cet héritage à ses deux filles et à tous les fils et filles qui ont à cœur de poursuivre ce goût de la perfection à la Constantinoise...

Les 70 recettes savamment répertoriées et classées en entrées, plats, desserts sont les incontournables de la cuisine de Constantine.

ISBN 979-10-284-0584-7 12 euros

SOMMAIRE

ENTRÉES

Artichauts en salade 14
Asperges sauce mousseline 15
Aubergines à la sauce tomate 16
Beignets de courgettes 17
Bricks à la viande (borreghs) 18
Bricks aux pommes de terre 19
Markod 20
Meghina 21
Pâte à choux (salée) 22

SALADES

Artichauts crus 24
Carottes au cumin 25
Chakchouka 26
Fèves au cumin 27
Fenouil au citron 28
Mechouia 29
Navets crus 30
Poivrons grillés 31
Poivrons et tomates 32

SOUPES

Soupe de courgette à la coriandre 34
Soupe de pois cassés 35
Consommé de poulet 36
Soupe de semoule (arso) 37
Grosse soupe 38
Soupe de tomates 39
Tomates séchées 40

PLATS

Boulettes aux petits pois 42
Boulettes kouklas 44
Chtetra 45
Confiture d'oignons (tbir) 46
Couscous 47
Couscous au beurre 51
Épaule d'agneau de Pessah 52
Gnaouia 53
Haricots sauce rouge (loubia) 54
Morue à la coriandre 55
Poisson aux câpres 56
Poisson au paprika 57
Poulet aux citrons confits 59
Poulet aux olives 61
Rougets au cumin 58
Tajine aux courgettes 63
Tajine de fèves et d'artichauts 64
Tafina au blé 66
Tafina aux épinards (solk) 67

PÂTISSERIES

Baba au rhum 70
Beignets (sfenj) 71
Cigares aux amandes 72
Confiture de coings 73
Confiture d'oranges 74
Corbeilles aux amandes (knidlets) 75
Couronnes 77
Crêpes 78
le Creponné (de la place de la Brêche) 79
Croquets 80
Dattes aux amandes 81
Galettes salées 82
Gâteau aux amandes et citron (de pessah) 83
Gâteaux blancs avec glaçage (de pourim) 84
Gâteau aux poires 86
Gâteau léger aux pommes 87
Gâteaux sablés à la confiture 88
Gâteau de Savoie 89
Makrouds aux dattes 90
Nougat blanc 92
Nougat aux graines de sésame 93
Oreillettes 95
Pain (halots) 96
Rousquettes 97
Tarte à la confiture 98

Illustrations Ced