

TABLE DES MATIERES

PRÉFACE.....	5
AVANT-PROPOS.....	9
INTRODUCTION.....	13
CHAPITRE I. <i>Les spécialités de l'Est algérien</i>	15
PRÉAMBULE.....	17
METS, ANECDOTES, RECETTES.....	19
1 – La Sauce verte pour poisson bleu.....	19
Recette de la sauce verte de Lucette.....	23
2 – Les Olives au fenouil.....	24
Recette des olives à l'ail, citron, fenouil de l'oncle Manou.....	26
3 – Les Brochettes.....	27
Recette de mes brochettes.....	33
4 – Les Beignets d'allaches.....	35
Recette des beignets d'allaches.....	37
5 – La Danièle.....	39
Une des recettes de la Danièle bônoise.....	42
6 – Les Bricks à l'œuf.....	43
Recette de mes Bricks à l'œuf.....	45
Et les Bricks à l'œuf et au thon.....	46

7 – Les Caldis	47
Les Caldis au fromage, une recette parmi d'autres.....	49
8 – La Tourte maltaise.....	51
Recette aux petits pois/viande hachée.....	53
Recette au fromage frais.....	54
9 – La Fougasse bônoise	55
Recette de la Fougasse bônoise	60
10 – La Terrine de maquereaux ou de bonite.....	63
Recette de la Terrine de maquereaux ou de bonite, comme à la Caroube.....	66
11 – Le Couscous aux poissons et crustacés de ma mère...67	
Recette du Couscous aux poissons et crustacés de Lucette.....	70
Recette simplifiée actualisée	72
12– La Daube de poulpe.....	74
Recette de la Daube au poulpe.....	78
13 – Les Seiches, calamars, petits poulpes au blanc	80
Recette des Seiches, calamars, poulpes au blanc	80
14 – Le « Plat » au four comme à Bône.....	81
Recette du « Plat » au four de ma mère.....	83
15 – Le Djari.....	85
Recette du Djari « frick » bônois, spécialité d'Annaba	87
Recette du « Djari » de ma mère.....	88
16 – La Macaronade	90
Recette de la Daube – Macaronade bônoise	94
17 – Le Lapin en sauce blanche et sa « poulinte ».....	98
Recette du Lapin en sauce blanche de la grand-tante...101	

Recette de la « Poulinte » de semoule de blé	102
18 – Les Spaghettis à la barbe de fenouil et aux sardines.	104
Recette des spaghettis aux sardines/fenouil de ma tante	106
19 – Le Gratin de macaronis	108
Recette du Gratin « Conflans »	111
20 – Les Raviolis des « mammas »	112
Recette des Raviolis des « mammas » bônoises	116
21 – Les Oreillettes	119
Une bonne recette d'oreillettes de Cécile	122
22 – Le Casadiel	123
Une recette du Casadiel comme à Bône	125
23 – Le Castel	127
Recette du Castel bônois	132
24 – Le Mille-feuille de Marraine	134
Recette du Mille-feuille « maison »	136
25 – L'Orange confite de Marraine	139
Recette de l'Orange confite de Marraine	140
26 – Le Créponné	142
Recette du Créponné de Martine	144
CHAPITRE II. <i>Mes spécialités en héritage</i>	147
PRÉAMBULE	149
METS, ANECDOTES, RECETTES	153
1 – La Kémia	153
Kémia sans préparation particulière, à l'improviste.	155

Ensuite il y a la kemia plus élaborée.....	155
Les olives à Geneviève.....	156
Les olives à Alain.....	156
2 – Mes Pois chiches au « Camoun »	157
Ma recette des pois chiches au « camoun ».....	159
3 – Les Fèves au cumin	160
Recette des fèves au cumin pour l'apéro	163
4 – Mes Œufs mimosa.....	164
Recettes d'œufs mimosa.....	166
Œufs mimosa au thon de Martine	167
5 – La « Kesra » de Zohra.....	168
Ma kesra toute simple.....	170
6 – La Salade Juive.....	172
La salade juive à ma façon	175
7 – La Frita	177
La Frita d'Alain.....	179
8 – Ma Tchouktchouka	182
Ma recette de tchouktchouka.....	184
9 – La Calentica.....	186
Ma recette de Calentica	189
10 – La Scabette (ou Escabèche).....	191
Une de mes recettes d'Escabèche	195
11 – Les Migas.....	196
Une recette de Migas.....	197
12 – Les Paëllas	200
Recette de ma Paëlla d'Automne	206

Recette de ma Paëlla mixte	209
13 – Mon Couscous	216
Ma recette du Couscous à la viande et aux légumes	221
14 – La Loubia	227
Recette de Ma loubia.....	229
15 – Le Gaspacho Manchego	233
Une recette facile de Gaspacho « Manchego-oranais ».	237
16 – Le Méchoui.....	239
Recette du Méchoui de Jean-Pierre et Alain.....	244
À CITER, AUSSI.....	248
17 – Les Fromadjades.....	250
Une recette de Fromadjade	251
18 – Le Caldero	253
Recette de Caldero et de Tchaparetta.....	254
19 – Le Potaje.....	256
Le Potaje inspiré par Mémé d’Oran.....	258
20 – La Choucroute	260
La Choucroute au Champagne ou au Riesling de Martine.....	262
ET TOUT EN DOUCEURS.....	265
21 – Les Makrouds	266
Les Makrouds au miel de Pascale et de Martine	268
22 – Les Zlabias.....	270
Notre recette des zlabias..., tournés au flacon souple ..	272
23 – Les Beignets.....	275

Recette de beignets maison	277
24 – La Mouna.....	278
Une recette de Mouna.....	282
25 – Les Mantecaos.....	284
La recette des mantecaos de Simone	287
ÉPILOGUE.....	289
GLOSSAIRE.....	291