

Les saveurs du Yémen, Ayala Wigger.

Ayala va vous initier à un plat familial très fréquemment partagé à Shabbat puisqu'il peut se préparer longtemps à l'avance : la marak temani servie avec la khilbe et le skhoug, accompagnés de lahouh.

Les proportions dépendront de vos goûts et de l'appétit de vos convives...

Marak temani.



Des morceaux de poulet (non désossés)
Des oignons
Des pommes de terre
Des carottes
Du bouillon de poulet en poudre
De la coriandre
Du persil
Des feuilles de céleri
Du le khawaïtch marak (cf. ci- dessous)

1. Mettre les morceaux de poulet dans l'eau bouillante.
2. Enlever l'écume qui se forme.
3. Après environ une demi-heure, ajouter les oignons, les carottes et les pommes de terre au poulet dans le bouillon.
4. Un quart d'heure après, ajouter le khawaïtch marak (recette magique ci-dessous) et le bouillon de poulet en poudre.
5. Laisser cuire pendant environ 30 minutes.
6. Dix minutes avant de servir, ajouter les herbes.
 Deux possibilités :
 - si vous aimez manger les herbes, hachez-les grossièrement avant de les jeter dans la soupe,
 - si vous ne les aimez pas tellement, jetez les bouquets entiers puis retirez-les juste avant de passer à table.

Mousse Khilbe.



N.B. : commencer à préparer la veille.

Un verre de khilbe

Un poireau (le blanc + le vert)

Du jus d'un citron

Sel

Plus ou moins de skhouk (cf. ci-dessous)

1. Mettre une grosse poignée ou un verre de khilbe (fenugrec) dans un bol d'eau froide et laisser reposer une nuit en changeant l'eau plusieurs fois pour enlever l'amertume.
2. Le lendemain, bien laver le khilbe à l'eau courante.
3. Puis le mixer une première fois. Rajouter un verre d'eau et remixer.
4. Rajouter le blanc d'un poireau cru et remixer. Si besoin, rajouter de l'eau jusqu'à obtenir la consistance d'une mousse épaisse.
(Si vous laissez reposer cette sauce quelques heures, il se peut qu'elle absorbe toute l'eau et s'épaississe ; alors rajoutez un peu d'eau tiède afin qu'elle redevienne mousseuse).
5. Au dernier moment, ajouter du jus d'un citron (+ / -) et, tout à la fin, du sel.
Avant de servir, deux possibilités :
 - si vous aimez la cuisine épicée, ajoutez directement au khilbe de la purée de piments et mélangez-les,
 - si vous préférez ménager vos convives, servez la sauce khilbe et la purée de piments séparément ☺ !!

Le skhoug .

Piments oiseaux + piments verts et rouges très forts

Coriandre fraîche frais en grande quantité

Cardamome et clou de girofle pilés

Cumin en poudre (Kamoun)

Poivre noir moulu

Choisissez les proportions en fonction de vos goûts !!!

Mixer des piments oiseaux et de longs piments verts et rouges (forts !) + beaucoup d'ail + beaucoup de coriandre fraîche + de la cardamome pilée + du poivre noir + du sel + du cumin-kamoun + du clou de girofle pilé (à ne pas confondre avec ce que vous dit Ayala : de la queue de girafe ☺ ☺ ☺) + du sel.

* L'épice magique qui change toute la soupe : le khawaïtch marak.

kurkuma : 200gr

poivre noir moulu : 2 cuillères à café

cumin (kamoun) : 1 cuillère à soupe

cardamome en poudre : 1 cuillère à soupe

Bien mélanger toutes les épices et les conserver dans un bocal bien hermétique.



Les lahouh

2 $\frac{1}{2}$ c.s. de levure

4 c.s. de polenta moulue très fin

$\frac{1}{2}$ sachet de poudre à lever

500 gr. de farine

sel

eau tiède

1. Dans un petit bol, mélanger deux cuillères à soupe et demie de levure et environ deux verres d'eau tiède, laisser reposer.
 2. Dans un autre bol, mettre 4 cuillères à soupe de polenta très fine et mélanger avec un peu d'eau, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel et $\frac{1}{2}$ sachet de poudre à lever.
 3. Préparer de l'eau tiède.
 4. Tamiser 500gr de farine au-dessus de la polenta et y ajouter la levure avec l'eau préalablement bien mélangée. « Touiller » le tout jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux (et non sans « gros mots » ☺). Ajouter un verre d'eau tiède, mélanger et rajouter encore un autre verre d'eau tiède : votre pâte doit être lisse et un peu moins épaisse qu'une pâte à crêpes. La laisser lever (et non « la laver » ☺) 30 minutes.
 5. Huiler une poêle avec du papier de ménage et y verser une louche de pâte.
 6. Quand la pâte commence à avoir de petits trous, c'est bon signe : *!!! ne pas retourner ces galettes comme les crêpes !!!*.
 7. Quand la pâte est cuite sur la face supérieure, enlever la crêpe et la déposer sur une serviette propre pour que la crêpe perde son humidité.
 8. Entre chaque galette, il faut refroidir le fond de la poêle dans l'évier rempli d'eau froide.
-

Le gâteau pas yéménite d'Ayala.



*1 kg de farine
 deux sachets de levure en poudre
 deux œufs
 un pot (200gr) de crème acidulée
 1 sachet de poudre à lever
 deux cuillères à soupe de cognac
 1 cuillère à soupe rase de sel
 1 petit verre d'huile de tournesol
 150gr de margarine
 un petit verre de sucre + 2 cs sucre*

1. Préparer les deux sachets de levure avec 200ml d'eau tiède et deux cuillères à soupe de sucre.
2. Mélanger le kilo de farine, le sel, le verre de sucre et le sachet de poudre à lever.
3. Rajoutez ensuite : le pot de crème, les deux œufs, le verre d'huile, les 150 gr. de margarine, la levure mélangée à l'eau tiède et les 2 c.s. de cognac.
4. Pétrir et ajouter, si besoin, de l'eau tiède : la pâte ne doit pas coller et elle doit ressembler à une pâte à pizza assez souple.
5. La laisser reposer à l'air minimum une heure.
6. La diviser en 5 boules.
7. Étendre chaque boule en une couche rectangulaire la plus fine possible.
8. La tartiner généreusement de Nutella, de noisettes ou d'amandes moulues ou de pavot ou de noix émietées et arroser de quelques gouttes de cognac, puis la rouler.
9. Badigeonner de jaunes d'œufs.
10. Cuire à four préchauffé à 220 ° 35-35 min.