



MA RECHTA

Ingrédients : pour 10 personnes

- 1 kg de pâte "rechta"
- 1 gros poulet
- 1 poignée de pois chiches
- 8 gros navets (les miens sont des navets nouveaux donc j'en ai mis 12 petits)
- 3 courgettes (facultatif)
- 5 oignons,
- beurre et huile
- sel
- poivre noir
- cannelle

Préparation :

Ce plat se prépare dans un couscoussier.

Faire revenir, dans la marmite du couscoussier, le poulet lavé et flambé avec les oignons hachés, l'huile et le beurre. Bien remuer le tout.

Assaisonner avec le sel, poivre noir et cannelle. Ajouter vos pois chiches si ceux-ci sont secs, s'ils sont en conserve, ne pas les ajouter à cette étape.

Ajouter ensuite de l'eau et laisser cuire jusqu'à ébullition à feu vif, puis baisser le feu à feu moyen. Cette eau va constituer votre sauce donc en ajouter suffisamment. Je n'ai pas ajouté mes navets à cette étape car le poulet prend plus de temps à cuire que les navets.

Quand le poulet est presque cuit, ajouter les navets coupés en morceaux ainsi que les pois chiches s'ils sont en conserve et laisser mijoter.

Laisser cuire jusqu'à la cuisson complète de tous les ingrédients. S'il arrive que votre poulet soit déjà cuit avant de mettre vos navets, alors sortez les morceaux et mettez-le de côté, ajoutez vos navets et continuez comme indiqué ci-dessus.

Si vous faites la rechta avec des navets et courgettes alors vous allez ajouter vos courgettes quand vos navets sont cuits au 3/4 et vous continuez comme indiqué ci-dessus.

Pendant ce temps, commencer à faire vos pâtes.

Délayer les lanières de la rechta (car elle est en boule serrée) et mettez la dans la haut du couscoussier. Laisser cuire et lorsque la vapeur commence à passer, enlever la et mettez la dans un grand plat. (djefna)

Elle est comme ça quand vous la sortez du sachet dans lequel elle est vendue (voir photo 1)

Arroser d'eau salée et laisser poser quelques minutes.

Travaillez-la délicatement afin de ne pas casser les lanières de pâte. Vous la soulevez avec des fourchettes et l'aérez.

Ajoutez alors un peu d'huile et remettez-la dans le haut du couscoussier. Laissez cuire 5 à 10 minutes après que la vapeur soit passée.

Sortez la et remettre dans la djefna. Ajouter de l'eau à nouveau et laisser poser quelques minutes.

Aérer à nouveau avec les fourchettes et remettre un peu d'huile.

Remettre dans le haut du couscoussier pour la seconde fois pendant le même laps de temps.

Remettez-la dans la djefna et goûter-la. En règle générale, la rechta nécessite d'être cuite 3 fois, maintenant tout dépend du temps de cuisson des passages à la vapeur. Si elle est bien mouillée, ajouter un peu de beurre fondu et laissez reposer de côté. Si toutefois, comme c'est souvent le cas, elle est encore un peu sèche, alors ajouter à nouveau de l'eau et laisser reposer quelques minutes.

Aérer avec les fourchettes et mettre un peu d'huile. Refaire cuire pour la dernière fois pendant le même laps de temps.

Sortir alors et ajouter un peu de beurre. Aérer à l'aide des fourchettes afin de faire fondre le beurre et réserver de côté. La rechta est cuite.

Disposez la rechta dans un grand plat à couscous et creusez au centre pour mettre la viande, les pois chiches et les légumes. Servir chaud. Vous pouvez ajouter un peu de cannelle sur la rechta avant d'ajouter la sauce.

Bon appétit !