

# MTEWWEM

BOULETTES DE VIANDE

DE KHEIRA, ALGÉRIE

RECETTE FACILE

PRÉPARATION 30' ET CUISSON 1h

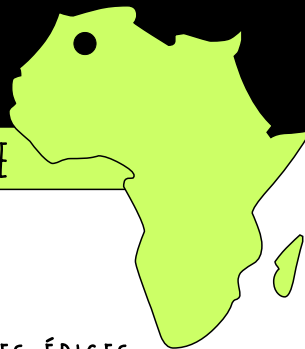
## INGRÉDIENTS

pour 6-8 personnes

- > 500 gr d'agneau en morceaux
- > 250 gr de viande hachée (boeuf ou agneau)
- > un peu de panure
- > 2 têtes d'ail
- > 1 cs de concentré de tomate
- > 1 verre de pois chiches trempés la veille
- > 1 œuf
- > 1 cc de beurre
- > 1 oignon
- > 2 cs d'huile

## + LES ÉPICES

- > Cannelle
- > Clous de girofle
- > Coriandre moulue
- > Poivre noir
- > Poivre rouge
- > Sel
- > Persil



## SALAM - BONJOUR!

Je suis arrivée en Suisse en 1992 pour garder des enfants, puis je suis restée et maintenant je suis naturalisée suisse. En tant que femme musulmane, la foi est au centre de ma vie. Chaque jour, je fais mes cinq prières pour dire à Dieu tout ce que j'ai sur le cœur et lui répéter mes demandes. Je lui parle de mes enfants, des soucis de santé, de travail, de tout ce qui me tracasse. Je le conçois comme un Grand, une sorte de soleil éblouissant que tout le monde pourra voir un jour. Après ma prière, je me sens bien.

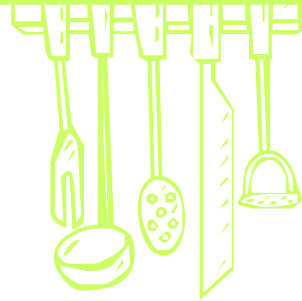
## EN ALGÉRIE...



Il y a des mosquées partout, mais les femmes ne s'y rendent pas souvent, car elles prient plutôt à la maison. Lors des fêtes religieuses, les familles se réunissent et on est très nombreux. Ici il n'y a rien de ça et je ne retrouve pas la même ambiance lors des célébrations. La famille est loin, les voisins et les amis sont loin. C'est pourquoi j'aimerais qu'on puisse avoir un lieu pour se réunir. J'aimerais pratiquer ma religion dans une vraie salle de prière où les adultes puissent se rendre à tout moment et les enfants apprennent les vraies valeurs du Coran, qui ne sont pas celles que des jeunes peu informés iront plus tard chercher sur internet, au risque de se radicaliser.

# PRÉPARATION

1. Dans une marmite, faire revenir la viande, l'oignon et les épices dans le smen (beurre clarifié ou ghee) et l'huile.
2. Ajouter les pois chiches puis verser l'eau chaude jusqu'à couvrir la viande. Ajouter le concentré de tomate, puis laisser cuire le tout pendant 40 min.
3. Préparer la Dersa : dans un mortier, écraser l'ail, le poivre noir et le sel.
4. Ajouter la Dersa à la viande et laisser sur le feu jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
5. Dans un récipient, mettre la viande hachée, le persil, le jaune d'œuf et le beurre, former des boules puis les ajouter à la sauce. Laisser cuire le tout pendant 15 min.
6. Lorsque la sauce s'épaissit, éteindre le feu puis saupoudrer de persil.



## L'ALGÉRIE UN PAYS GRAND ET TRÈS JEUNE

Avec une surface équivalente à 4 fois celle de la France, mon pays est le plus grand du continent africain et du monde arabe. Il a aussi une population très jeune: la moitié des 40 millions d'habitants a moins de 27 ans, alors qu'en Suisse la moitié de la population a plus de 42 ans.

L'Algérie est riche en pétrole et en gaz. Elle a été soumise à l'Empire Ottoman (turc) de 1516 à 1830, puis colonisée par la France pendant cent-trente-deux ans. Elle a acquis son indépendance en 1962, après une longue guerre.

MON PAYS?  
C'EST LE SOLEIL,  
LA CHALEUR  
ET L'ANIMATION DES MARCHÉS  
C'EST L'ALGÉRIE !

