

# Cachir maison.

## (Recette originelle de saucisson ou pâté de volaille hallal)

Le **cachir** est un type de saucisson d'origine algérienne que l'on rencontre en particulier en Algérie et aussi par influence dans les zones frontalières de ce pays. Ce saucisson traditionnel qui présente l'aspect et de nombreuses similitudes gustatives avec un cervelas européen est fait à base de bœuf ou encore de poulet, mais jamais à base de porc ; il est assez souvent utilisé pour garnir des sandwiches, ou fourrer des chaussons.

Vous pouvez modifier cette recette à souhait en respectant toutefois les proportions. La viande hachée de bœuf peut être relevée de paprika fumé et de piment par exemple : à vous d'être créatif. Tous les aromates et épices peuvent être utilisés en fonction des viandes et du gout recherché. Remplacez aussi la semoule par du riz mais aussi ajouter des graines ou oléagineux tels que noix, noisette, amande, cacahuète, ou encore pignon et pistache.

Respectez surtout et impérativement la cuisson dans une eau frémissante.

N'hésitez pas à partager vos créations pour en faire profiter tout le monde.

La bougie ne perd rien de sa lumière en la communiquant à une autre bougie.

لا تفقد الشمعة أى شء من نورها عند طبة، توصلها بشمعة أخرى

### Ingrédients :

- 5 œufs
- 5 CàS de semoule fine
- 2 portions du fromage vache qui rit
- 2 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon de volaille (ou fond maison)
- Un demi-verre d'huile d'olive
- 200 g de filet de poulet.
- Une branche de persil
- Une pincée de paprika
- Une pincée de cumin
- Une pincée de poivre noir
- 1/2 CàC de sel
- Une poignée d'olives vertes ou noires dénoyautées.



### Préparation :

- Coupez les filets de poulet en morceaux
- Taillez les olives en rondelles
- Mettre tous les ingrédients sans les olives au mixer et réduire en purée.
- Ajoutez les olives vertes ou noires en rondelles,
- Mettre la pâte dans un pot qui se ferme.
- Mettre dans le fond d'un récipient haut ou un stérilisateur électrique à 80° , et laissez frémir pendant environ 1 heure, cela dépend du diamètre de votre pot ou bocal
- Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
- Laissez refroidir et mettre au frigo pendant une nuit.
- Coupez en tranches et dégustez ....