

La recette de la melsa (Rate farcie) d'Oran

La melsa oranaise, c'est de la rate farcie, quand on dit "rate farcie", ça fait fuir, alors on a inventé le terme "Melsa". Ça ne fait plus fuir, et surtout, c'est tellement bon.... !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- ▶ 1 rate de veau ou de boeuf
- ▶ 300 g de chair à saucisse
- ▶ du cumin
- ▶ 100 g de petit salé
- ▶ 2 oeufs
- ▶ de l'ail, du persil, du sel et du poivre

Préparation :

Couper la rate dans le sens de la longueur de façon à former une poche. Nettoyer un peu l'intérieur à grande eau. Hacher finement le petit salé, l'ail et le persil. Mélanger tous les ingrédients pour en faire une pâte homogènes.

Farcir la rate avec cette préparation, la refermer en la cousant. Emballer dans une feuille d'aluminium, bien serré comme pour former une papillote. Faire cuire dans un autocuiseur, à feu doux de 20 à 30 min environ. Laisser refroidir, puis, enlever la feuille d'aluminium.

Service :

▶ Couper la melsa en tranches et les passer à peine plus de quelques dizaines de secondes à la poêle. C'est meilleur grillé, mais juste à l'extérieur. Attention cependant, griller la melsa c'est excellent, mais c'est assez gras, ça projette un peu de tous les côtés, et surtout, ça laisse une odeur tenace dans la cuisine (j'ai d'ailleurs entendu dire qu'à l'époque, à Oran, dans le quartier de la rue d'Austerlitz, ça sentait souvent la melsa)

▶ La version luxe, c'est de griller les tranches de Melsa au barbecue, sur des braises de sarments, mais cela nécessite d'être dehors, bien sûr.

▶ On peut servir ça à l'apéritif, coupé en petits morceaux avec des piques ou en entrée, les tranches telles qu'elles accompagné d'une salade verte. On dégustera les tranches sur du pain grillé, c'est excellent.. !

Extra.