

RFISS "recette algerienne pour les mariages"



Ingrédients (6 personnes):

3 mesures de semoule 1 mesure de beurre fondu 1 verre d'amandes broyées 1/2 kg de beurre sel miel
eau de roses
eau de fleurs d'oranger
du sucre glace
du petit lait ou du lait fermenté.

Préparation:

Melangez la semoule avec l'huile et le beurre fondu.

Bien malaxer le tout, ajoutez ensuite le sel et mouillez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger.

Mettez cette pâte dans un plateau beurré, aplatissez-la, et découpez la pâte en morceau carrés et ebfournez-la et laissez-la cuire pendant 25mn.

Une fois la pâte dorée, faites-la sortir du four, concassez chaque morceau pendant qu'il est chaud puis faits passer le tout au tamis.

Mouillez le Rfiss avec l'eau de roses et faites-le cuire à la vapeur à deux reprises. Placez ensuite le Rfiss dans un récipient en bois, versez dedans le miel et le beurre remettez le tout dans une marmite de préférence en cuivre (tadjine) sur feu doux jusqu'à ce que le Rfiss s'imprègne de miel et de beurre. Servez ensuite ce plat garnie d'amandes broyées et de sucre glace au milieu et des petis cubes de beurre tout autour. Ce plat est généralement accompagné de lait fermenté ou de petit lait. 😊