



El ham lahlou (viande avec des pruneaux et des pommes)

Ingrédients : Recette tirée de mon livre "Gastronomie Algérienne" de Mme Bouksani

- **1 kg de viande de boeuf, veau ou mouton**
- **600 g de pruneaux avec noyaux**
- **100 g de pommes (ici, ce sont des royal gala)**
- **500 g de sucre environ**
- **1 cuillère à soupe de beurre ou margarine ou smen**
- **1 cuillère à café de cannelle**
- **1 petit verre d'eau de fleur d'oranger**

Préparation :

Couper la viande en morceaux, les mettre dans une marmite avec le beurre et faire revenir.

Recouvrir d'eau, saupoudrer de cannelle et d'un peu de sucre. Faire cuire doucement 30 min en ajoutant du sucre de temps en temps.

D'autre part, faire gonfler les pruneaux dans de l'eau 30 min à l'avance. Peler et couper les pommes en morceaux et réserver de côté.

A mi-cuisson de la viande, plonger les pruneaux puis les pommes et laisser cuire encore 20 min toujours à feu réduit en semant du sucre dessus jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse, arroser de fleur d'oranger, puis donner 2 ou 3 bouillons. C'est prêt !

Servir chaud !